LA CUISINE

DE SANTÉ.

LA CUISINE DE SANTÉ,

OU moyens faciles & économiques de préparer toutes nos Productions Alimentaires de la maniere la plus délicate & la plus salutaire, d'après les nouvelles découvertes de la Cuisine Françoise & Italienne.

PAR M. JOURDAN LE COINTE, Docteur en Médecine; revue par un Praticien de Montpellier.

OUVRAGE destiné à l'instruction des Gens de l'Art, à l'amusement des Amateurs, & particuliérement à la conservation de la Santé.

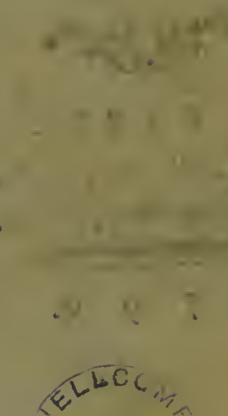
TOME TROISIEME.



A PARIS.

CHEZ BRIAND, Libraire, rue Pavée Saint-André-des-Arts, n°. 22.

1790.





LA CUISINE DE SANTÉ.

LIVRE IX.

Des Pieces de Rôt.

CHAPITRE PREMIER.

Maniere de bien rôtir les Viandes & la Volaille.

L'ART de bien rôtir les viandes & de leur conserver ces sucs restaurans & délicieux qui en font l'agrément

& la salubrité, exigent bien des soins pour y réussir; quoiqu'ils ne soient pas difficiles, ils sont importans aux succès, & tout cuisinier intelligent ne néglige jamais de les observer.

Il y a essentiellement quatre observations à faire pour bien rôtir toutes les viandes.

1°. Le *choix des pieces*, c'est-à-dire que les viandes de boucherie soient prises dans des bestiaux sains & gras; nourris dans de bons pâturages, & exempts de ces maladies épizootiques qui infectent souvent des provinces entieres, & exposent ceux qui en mangent, à altérer leur santé & à corrompre leur sang pour la vie.

Que les volailles soient également saines & grasses, nourries dans des campagnes à grains ou chez des fermiers de campagne, qui les engraissent avec des pâtes farineuses, d'a-

voine, d'orge ou de bled de turquie.

Que les pieces de gibier ſoient d'un bon canton garni de plantes aromatiques, tels que le thim, la lavande, le ſerpolet, le romarin, & qu'enfin les bêtes fauves, telles que le ſanglier, le chevreuil, le daim, le marcaſſin, &c. ſoient également nourries & tuées dans les forêts les plus eſtimées.

2°. Le *tems de les mortifier*, ce qui dépend beaucoup de la qualité, de l'eſpece des animaux tués, & de la ſaiſon même où l'on ſe trouve; la groſſe bête fauve dont les fibres ſont durs & coriaces, exigent plus de tems que des volailles ou du menu gibier; les bêtes jeunes & tendres veulent moins de mortification que celles qui ſont noires ou compactes; enfin il eſt évident que quinze jours d'hiver

mortifient moins une viande que quatre jours d'été.

Pour manger des viandes tendres & ſucculentes, il faut néceſſairement qu'elles ſoient mortifiées à leur point; l'étuve adaptée à mon fourneau de ſanté, eſt ſans contredit le moyen le plus ſûr de les mortifier promptement au point qu'on deſire, ſans courir jamais le danger de les voir ſe corrompre ou de les manger putréfiées, & cette ſeule raiſon & celle de manger les viandes toujours tendres & ſavoureuſes devroit en faire rechercher l'uſage pour tous les gens délicats, jaloux de manger de bonnes choſes, & de conſerver toujours leur ſanté.

Cependant comme on ne trouve pas dans toutes les villes de province des ouvriers capables de les conſtruire parfaitement, voici les moyens d'avoir des viandes mortifiées à point:

Il faut d'abord les ſuſpendre à un crochet large & diſpoſé de maniere que les pieces de gibier ou de boucherie ne ſe touchent pas entr'elles. Ce crochet doit être enfermé & ſuſpendu dans une grande cage ou garde-manger qui ſoit bien ouvert des quatre côtés, & dont tous les paneaux ſoient exactement fermés d'un cannevas à claire-voye ; le garde-manger doit être expoſé dans un endroit frais & bien aéré, dont la ſituation puiſſe offrir un courant d'air qui circule ſans ceſſe.

Afin d'éloigner les mouches & tous les inſectes volatilles du garde-manger, il faut en frotter les bois & le cannevas avec de l'eau, dans laquelle on aura fait macérer & à demi pourrir des feuilles de Noyer ; l'odeur & l'amertume qu'elle communiquera à la cage, en écartera tous les inſectes

qui tenteroient d'en approcher pour déposer leurs œufs sur les viandes.

Enfin il faut tous les matins regarder les pieces du garde-manger pour s'assurer de celles qui pressent, & y laisser celles qui ne sont pas avancées ; un moyen sûr de connoître le point de mortification le plus favorable pour les manger délicates, c'est lorsque mettant le doigt sur les chairs, elles fléchissent moëlleusement & conservent l'empreinte du doigt qui les a pressées ; au contraire, lorsqu'elles ne sont pas assez mortifiées, la viande ferme sous le doigt, est dure, élastique, & se rétablit d'abord dans son premier état, comme un ressort tout neuf, qui n'a rien perdu de sa force.

Du moment qu'elles commencent à se ramollir & à conserver une empreinte, il faut les sortir & les préparer sans perdre de tems ; car le le lendemain elles seroient passées,

& prendroient des ſignes d'altération qui annoncent une putréfaction prochaine.

3°. La *Préparation* des viandes exige des ſoins & très-peu de pratique. Les groſſes bêtes & le gibier à poil veulent être dépouillés de leur peau : on obſervera en les écorchant, de ne pas déchirer les chairs , car chaque entaille qu'on y fait , ſont autant de petits égouts par où les ſucs ſe perdent en cuiſant : il faut l'obſerver également en plumant les bêtes à plume & la volaille , ſi on eſt jaloux de leur conſerver tout leur jus. Le gibier & la volaille doivent ordinairement ſe vuider (excepté la bécaſſe). Pour y parvenir , on commence par leur faire une inciſion ſous le cou pour leur ôter la poche & couper le boyau qui y eſt attaché ; en faiſant enſuite une petite inciſion ſous le ventre , on

en tire tout ce qui eſt dans dans le corps, c'eſt à-dire les boyaux, le cœur, le foie, &c.

On aura attention, en ſortant les entrailles, de ne pas crever la petite veſſicule du fiel, qui eſt adhérente au foie, ce qui communiqueroit beaucoup d'amertume à votre volaille.

Vos volailles vuidées, il faut les faire revenir ſur un peu de braiſe, en les retournant peu à peu pour qu'elles ne s'y ſurprennent pas; eſſuyez-les avec un linge blanc, épluchez tous les duvets que le feu n'aura pas conſumés, attachez-en les cuiſſes ſous le ventre avec un bout de petite ficelle, puis recouvrez-les d'une barde de lard, ou bien piquez-les ſoigneuſement, en obſervant de ſuivre le contour des chairs dans un ordre régulier & agréable à l'œil.

Il faut paſſer une petite brochette au travers du gras des cuiſſes & du

croupion de vos volailles, afin d'en fixer les membres de maniere que le feu ne les fasse pas écarter ni déranger de leur place; alors elles sont en état d'être mises à la broche.

Le gibier à poil se prépare à peu près de même: on lui coupe les oreilles & on le vuide, puis on le fait revenir pour le piquer & le mettre à la broche.

La bête fauve exige quelquefois d'être marinée dix ou douze heures avant d'être mise en broche; & pour l'ordinaire, on l'entrelarde d'outre en outre avec de gros lardons pour la rendre plus grasse: mais l'expérience a prouvé que les viandes piquées perdent beaucoup plus de leurs sucs que celles qui sont tout simplement bardées.

Les pieces de boucherie n'exigent aucune autre préparation que celle

d'être mortifiées à point, & mises de suite à la broche.

4°. Enfin, la *Cuisson* des viandes est très-importante pour manger de bonnes pieces de rôt. Les pieces mises à la broche doivent y être solidement fixées, c'est-à-dire que la viande ne balotte pas d'un côté ni de l'autre, & qu'elle soit embrochée bien au milieu, afin que ne pesant pas plus en dessus qu'en dessous, la broche puisse tourner avec une égale facilité sans se retarder jamais lorsqu'il s'agit de remonter le côté le plus pesant.

On place dessous une léchefrite destinée à recevoir le jus qui coule des pieces, & à le conserver chaud pour les arroser de tems en tems.

Le bois qu'on emploie à rôtir doit être sec & de moyenne grosseur, à peu près comme le haut du bras;

il faut qu'il flambe & donne un feu clair, qui pénetre les viandes par degrés sans les calciner ou rôtir promptement leur surface avant que l'intérieur soit cuit : par la même raison, il faut tenir la broche à une certaine distance du feu, & arroser souvent vos pieces avec le jus qui en découlera.

On ne peut pas fixer le tems nécessaire à cuire les viandes ; cela dépend de leur grosseur, de leur qualité & de la force des feux : une demi-heure suffit à de jeunes poulets, tandis qu'il faut une heure à un dinde ; mais en général, il suffira d'observer que lorsqu'une piece à rôtir commence à former de petites écailles ou vessies sur sa surface, & laisse éclater souvent de petites fusées de jus ou de petites bouffées de fumée, c'est une preuve sûre qu'elle est bientôt cuite, & il faut dès-lors la reculer du feu, & ne lui en laisser que ce qui sera né-

cessaire pour la maintenir chaude jusqu'à l'instant où il faudra la servir.

En se conformant aux principes que nous venons d'annoncer, on sera toujours sûr de manger d'excellentes pieces de rôt, saines, tendres & délicieuses.

Observations.

Les détails de ce chapitre doivent généralement s'observer pour la bête fauve, le gros & menu gibier, tels que lievres, lapins, faisans, perdreaux, & pour toutes sortes de volailles.

On observera, relativement à Paris, que les meilleures volailles viennent de la Normandie & du Pays de Caux; que les chapons les plus estimés, sont ceux deBresse & d'Argentan, & que le gibier du meilleur fumet, est celui qui se nourrit dans les provinces méridionales de France.

Il eſt bon de ne tuer jamais la volaille ni les beſtiaux que dix ou douze heures après qu'ils ont été ſans manger ; les viandes en ſont mieux nourries & leurs ſucs bien plus délicats que lorſqu'ils ſont encore englués d'un chyle imparfait, qui n'a pas eu le tems de s'élaborer & ſe mélanger parfaitement avec le ſang & les autres humeurs vitales.

En fait de volaille & de gibier à plume, les femelles ſont toujours plus tendres que les mâles.

Dès qu'on a dépouillé un lievre ou plumé une perdrix ou une volaille, il faut auſſi-tôt en ſortir les boyaux, ſans quoi on court le danger qu'elles ne prennent un mauvais goût : il faut les expoſer dans un lieu toujours frais, juſqu'au moment où on veut les manger.

Lorſqu'on empaille du gibier ou de la volaille pour en faire des envois à

la campagne ou aux environs, il faut les vuider soigneusement, les bien essuyer dans l'intérieur avec un linge blanc, & les laisser entiérement refroidir avant de les enfermer, puis on empaille les grosses pieces, & on les enferme dans des paniers d'osier enveloppés dans de la paille fine : on peut, en hiver, les envoyer ainsi d'un bout du royaume à l'autre, sans danger de les perdre.

Enfin, la bonne volaille, soit poulets, chapons, dindes, &c. doit avoir la chair d'un beau blanc, le corps peu long, la crête petite, les pattes d'un gris cendré, les onglets courts & blancs, les ergots petits, & n'ayant pas encore pondu, ce qui se connoît lorsque leur derriere est bien ouvert & bordé d'un cercle vermeil. La volaille en est moins succulente.

CHAPITRE II.

Pieces de Rôt du Sanglier & Bêtes fauves, &c.

Rost-Bif de Sanglier.

LE ſanglier, lorſqu'il eſt jeune & d'un bon canton, offre pluſieurs pieces de rôt qui ont du mérite, & ſe ſervent ſur les meilleures tables.

La tête, qu'on appelle la hure du ſanglier, ſe prépare bouillie dans l'eau, avec vin blanc ou rouge & plantes aromatiques : elle ſe mange froide, & ſe ſert pour gros entremêt très-eſtimé.

Les entre-côtes peuvent ſe garder ſalées pour des proviſions de ménage;

& comme le ſuc en eſt plus groſſier, on l'emploie à de groſſes pieces de cuiſine, pour les Domeſtiques ou les Journaliers d'une maiſon.

On le ſale exactement comme le cochon ou le bœuf ſalé. (*Voyez le Chapitre des Proviſions & Garnitures*).

Enfin, les quatre membres, & ſur-tout les jambons de derriere, ſont recherchés comme pieces de rôt. Comme la chair en eſt dure & compacte, pour la manger tendre, il faut d'abord qu'elle ſoit paſſablement mortifiée, juſqu'à ce que la chair fléchiſſe moëlleuſement ſous le doigt; alors on les pique de gros lardons & on les fait mariner dans du vinaigre, avec ſel, poivre, muſcade & pluſieurs oignons coupés par tranches: on les y laiſſe vingt-quatre heures.

On les ſort de leur marinade, on les eſſuie & on les barde de larges tranches de lard, puis on les recouvre

d'un papier beurré ; mettez votre jambon de ſanglier à la broche, & le faites cuire long-tems à petit feu, pour que le dedans en ſoit cuit, puis vous le ſervirez avec le jus qu'il aura répandu.

Le ſanglier le plus eſtimé, eſt celui qu'on chaſſe dans les forêts ouvertes & d'une grande étendue : il n'eſt délicat qu'autant qu'il a la liberté de courir à ſon aiſe & de vivre de fruits ſauvages ; quoique ſa chair ſoit généralement compacte, elle fournit des ſucs très-nourriſſans, & toutes les perſonnes qui font de l'exercice, peuvent en manger ſans inconvénient.

Le quartier du devant ſe prépare de la même maniere ; il ſuffit de le faire mariner dix ou douze heures pour l'attendrir ; lorſqu'il eſt mortifié à point, la ſauge, l'eſtragon & les autres plantes fortes lui donnent

un goût relevé des plus agréables, qui réunit l'avantage d'en rendre la digeſtion plus facile.

Cependant, malgté toute l'eſtime & la réputation qu'on accorde à la chair de ſanglier, je ſuis très-aſſuré que les perſonnes foibles, d'une complexion délicate, ou qui ſont ſédentaires, doivent s'en abſtenir à cauſe des ſucs viſqueux qu'elle poſſede ; & l'expérience a ſouvent prouvé qu'elles ne peuvent en faire uſage ſans en être plus ou moins incommodées.



CHAPITRE III.

Rôt de Marcaſſin, Daim, Chevreuil, &c.

LA chair du *Marcaſſin* jeune, eſt infiniment ſupérieure en délicateſſe & en ſalubrité à celle du ſanglier : elle ſe mange rôtie, & demande moins de mortification ; il faut la mariner au vinaigre deux ou trois heures, la larder & la faire cuire à la broche en l'arroſant du jus qu'elle rend ; lorſque la piece eſt rôtie, il faut, en la ſortant de la broche, la poudrer d'un peu de ſel mêlé de fines épices ; cela lui donne un goût charmant.

Le *Daim* ſe prépare de la même maniere ; il a les chairs plus tendres & d'une digeſtion plus facile : les

quartiers du derriere ſont les plus eſtimés. Le jeune daim qui habite les forêts montagneuſes couvertes de plantes aromatiques, eſt généralement le plus tendre quand il a bien couru.

Le *Chevreuil* demande à être bien dépouillé, lorſqu'on veut le ſervir entier dans un repas d'apparat : il faut pour cela qu'il ſoit de moyenne groſſeur ; autrement on le ſert par quartiers.

Pour le ſervir en entier, après l'avoir laiſſé mortifier au point convenable, on l'écorche proprement, en obſervant de ne point lui faire d'entailles ſur les chairs ; on le fait refaire légérement ſur la braiſe, on le reſſuie, puis on lui trouſſe les pieds de devant en dedans, en laiſſant les jambes de derriere dans toute leur longueur ; on le pique enſuite avec de gros lardons, & on le laiſſe mariner

mariner dans du vinaigre, avec ſel & poivre pendant toute la nuit; on le recouvre le lendemain avec des bardes de lard fixées avec de la petite ficelle, & on le fait rôtir à petit feu clair, en l'arroſant ſouvent, ſoit avec de la graiſſe fondue, ſoit avec le jus même qu'il aura rendu.

Enfin, ſaupoudrez-le de ſel fin en le ſortant de la broche, & le ſervez bien chaud.

Ce ſont trois eſpeces d'animaux qui ont généralement du fumet, de l'agrément, & beaucoup plus de réputation & d'apparence que de ſalubrité : le chevreuil & le daim ſont bien moins indigeſtes que le ſanglier & le marcaſſin, ſur-tout lorſqu'ils ſont d'un canton fertile, & qu'ils ont été forcés après avoir été chaſſés long-tems.

En général toutes les bêtes fauves

qui ont la chair noire, se préparent de la même maniere, & quant aux pieces dont on ne veut pas faire encore usage, on peut toujours les faire saler & les conserver en eau-sel pendant six mois, sans autre altération que celle d'avoir perdu leur premiere fraîcheur.

Les pieces salées se servent avec succès bouillies comme du petit salé, avec un bon plat de choux verds.

CHAPITRE IV.

Lievres, Levrauts & Lapins rôtis, &c.

Les *Lievres*, lorsqu'ils ne sont pas trop vieux, donnent des plats de rôt qui sont assez estimés : pour les manger tendres, il faut, après les avoir dépouillés, les refaire sur de

ſa braiſe, les eſſuyer & les piquer de menu lard.

On leur caſſe les os des cuiſſes, & on les dépouille de deux ou trois peaux qui s'y forment ordinairement les unes ſur les autres : il faut toutes les enlever juſqu'au vif de la chair; car autrement les cuiſſes ſeroient toujours dures & coriaces.

Il faut enſuite les faire mariner deux ou trois heures dans du vinaigre coupé d'un verre d'eau, avec ſel, poivre, oignons & échalottes; faites-les cuire à la broche, ayant ſoin de les bien arroſer avec la même marinade où ils auront trempé, & les ſervez avec une ſauce au lievre, compoſée de ſon foie, pilé & détrempé dans du conſommé ou dans une ſauce piquante. (*Voyez le Chapitre des Sauces*).

Le *Levraut* ſe prépare de même ; il ne demande pas à être mariné ; il eſt

plus apparent, piqué de petit lard ; mais il eſt plus ſucculent lorſqu'il n'eſt que bardé de pluſieurs tranches de lard, parce qu'il perd moins ſon jus en cuiſant, & que les bardes empêchent le feu de le deſſécher : il doit être cuit à petit feu, & bien arroſé du jus qu'il laiſſera découler. C'eſt un excellent manger, délicat & ſain, pourvu qu'il ne ſoit pas trop cuit, & qu'il n'ait pas un excès de fumet.

Le *Lapin* ſauvage doit être dépouillé ſans entamer les chairs, refait ſur la braiſe, piqué ou bardé de lard, & mis tout ſimplement à la broche, en l'arroſant du jus qu'il aura rendu : lorſqu'il paroît vieux, il eſt bon de le faire mariner une heure en eau-ſel, avec moitié vinaigre ; mais il ne faut pas l'y laiſſer long-tems, de peur de lui faire perdre ſon fumet : il ne doit pas être trop mortifié, car il prend facilement le relan.

Le *Lapereau* eſt infiniment plus tendre & plus délicat que le lapin ; il vaut mieux le barder de fines tranches de lard, que de le piquer ; il en ſera plus ſucculent & plus ſavoureux, & conſervera mieux ce fumet parfumé que le canton lui donne ; il lui faut un feu doux pour être rôti, & l'arroſer ſouvent avec la graiſſe ou le jus qui en découlera.

Il eſt excellent aux convaleſcens & aux eſtomacs foibles & délicats ; il leur donne un ſuc élaboré & un chyle des plus reſtaurans ; la digeſtion en eſt facile & douce, & convient généralement à tous les tempéramens.

On connoît le levraut & le lapereau à un nœud qui ſe trouve ſur la jointure des pattes de devant ; lorſqu'ils ſont jeunes, ce nœud ſe trouve plus haut, lorſqu'ils ſont vieux le nœud eſt bas : mais en général, les lapins &

lapereaux ont une chair plus tendre & plus ſaine que les lievres & les levrauts.

CHAPITRE V.

Des Lapins domeſtiques.

Moyen de les élever & leur donner le fumet délicat des Lapins ſauvages.

C'EST en Italie & en Provence que ſe mange le meilleur gibier de l'Europe ; pluſieurs Seigneurs des campagnes y ont remarqué que les lievres & les lapins n'y doivent leur fumet délicieux, que parce qu'ils y vivent au grand air, & ſe nourriſſent de plantes aromatiques & ſauvages.

Cette juſte obſervation en a en-

gagé plusieurs à sacrifier un petit coin de terre inculte pour y former des garennes ouvertes ; & voici comment on les construit pour que le gibier qu'on y éleve ne s'enfuie pas.

Il faut choisir un coin de terre sec, bien aéré, dans une situation élevée, où les eaux soient basses & le terrein point humide; on y fait creuser un fossé de vingt pieds de largeur sur la plus grande longueur possible, mais au moins de cinquante pieds ; ce fossé doit avoir environ douze pieds de profondeur, afin que le lapin en faisant ses excavations sous terre, ne risque pas de retrouver le niveau des champs ; & pour le mettre à l'abri de la fouine, de la belette & des voleurs de gibier, il faut border cette garenne d'une haie vive sur ses quatre bords, pour éviter les accidens du bétail & des gens de campagne qui pourroient y tomber : on laisse ce

trou ouvert pendant deux mois, avant d'y rien placer, afin qu'il exhale les odeurs minérales ou bitumineuſes qu'il peut renfermer.

On peut alors y placer ſans danger huit ou dix lapins femelles avec un gros mâle bien vigoureux : pour peu que ce mâle ſoit bon, il ſuffira à entretenir conſtamment pleines toutes vos femelles ; & il eſt toujours néceſſaire de lui en donner neuf ou dix, afin qu'il laiſſe en repos les femelles pleines.

Pour l'empêcher de faire avorter celles qui feront pleines, il faudra remarquer les trous que préferent les femelles pleines, & pour empêcher le mâle d'y entrer davantage, on fera percer des pierres blanches de moëllon, d'un trou de quatre pouces de diametre : on les placera à l'entrée des loges des femelles, de ſorte qu'elles puiſſent y paſſer li-

brement ; enfin, on attachera au col du mâle un collier de cuir à chaque côté duquel ſortira un morceau de bois de deux pouces de longueur, placé de maniere que lorſqu'il voudra entrer dans les loges des femelles pleines, le bâton l'en empêche ; par cete précaution néceſſaire, on mettra toutes les pontes des petits à l'abri de la fureur des mâles, qui quelquefois tuent tous les petits d'une couvée, lorſque la femelle refuſe de les recevoir.

Mais il ne faut point placer de pierre percée devant les trous de lapins où vont ſe fourrer les femelles qui ne ſont pas pleines.

Pour leur faciliter les moyens de conſtruire leurs nids, il faut leur jetter de la paille fine, du même foin & de la mouſſe des champs dans un des coins de leur garenne, & on ne fermera d'une pierre creuſée les trous

à nids, que lorſqu'on verra une femelle pleine y charier conſtamment ce qui lui eſt néceſſaire pour faire ſa ponte : on ne tardera pas, après quelques ſemaines, à voir éclore de tous côtés de nouvelles nichées de ſix, ſept, huit ou dix petits lapereaux qui croîtront promptement, ſans aucun embarras, & ſans autre ſoin que celui de bien nourrir leurs meres afin d'entretenir leur lait.

Voici comment on doit nourrir les meres & le mâle : il faut charger un garde-terre, en faiſant ſa ronde dans les bois & les montagnes, de ramaſſer tous les matins un ſac de plantes aromatiques, telles que le thim, la ſauge, la lavande, le genet, le romarin & le ſerpolet : telle eſt la nourriture qui plaît le plus au lapin ſauvage, & qui lui donne un fumet ſi délicat & ſi parfumé. Tant qu'on pourra ſe procurer des plantes ſauva-

ges, on évitera de leur rien donner des légumes d'un jardin, sur-tout des choux, qui leur donnent un goût insipide & dégoûtant.

Lorsque les plantes aromatiques commenceront à manquer, on leur fera arracher des plantes qui croissent aux champs, le chardon, le petit jonc, le fourrage & la petite herbe qui croît sur le bord des terres; enfin, pendant les rigueurs de l'hiver & de l'arriere-saison, on leur jettera tous les matins un peu de foin dans lequel on hachera une poignée de serpolet ou de lavande, pour leur conserver en partie le fumet précieux que leur communiquent toujours les aromates.

Lorsque les petits lapereaux commencent à être un peu forts, on peut les engraisser facilement, en leur donnant pendant quelques jours de la farine d'orge pêtrie avec très peu d'eau, en y mélangeant du thim & du ser-

polet ou de la ſauge nouvelle : on forme du tout des petites boules groſſes comme des noix ; les lapereaux aiment beaucoup ces ſortes de pâtes, & s'en nourriſſent même plus volontiers que des plantes ſauvages ; mais il faut toujours avoir ſoin d'en mélanger dans les farines pour qu'ils ne perdent pas leur fumet.

Une garenne ainſi établie, & conduite avec ſoin, doit au bout de ſix mois avoir plus de cent lapereaux, & en fournir environ cinquante par mois, bons à manger ſur la table du maître, ſur-tout en ayant attention de réformer les femelles qui avortent ou tuent leurs petits, & de les remplacer auſſi tôt par des meres plus ſages & plus fertiles.

J'ai connu des particuliers en Provence qui, dans un petit carré de jardin, grand comme deux chambres, mis en garenne ſauvage, ſe fai-

ſoient à peu de frais, un revenu très-honnête du produit des lapereaux :, ſans autre peine ni dépenſe que celle de leur fournir tous les jours un ſac plein de ſerpolet ou de romarin qu'ils alloient cueillir ſur la montagne : je puis même certifier par expérience, que les lapins élevés à l'air, & nourris de la ſorte, ſont auſſi délicats & auſſi parfumés que les vrais lapereaux ſauvages, & que les gourmets les plus fins, non-ſeulement s'y trompoient, mais refuſoient de croire qu'ils euſſent été nourris dans une garenne cloſe.

Cette maniere offre d'ailleurs une reſſource d'autant plus commode à la campagne, que le lapereau ſe met en ragoût, en pâtés chauds & froids, en tourtes, en rôti & en entre-mets, & que les vieux mis au pot, fourniſſent un excellent potage, ſalutaire à la ſanté.

CHAPITRE VI.

Pieces de Rôt du Bœuf, Veau & Mouton.

Aloyau.

L'ALOYAU est une des pieces les plus estimées du bœuf, & la plus honnête à mettre à la broche : il faut le choisir bien charnu, entrelardé, & d'une chair ferme & vermeille ; le laisser mortifier plus ou moins, & le faire cuire simplement à la broche, en l'arrosant souvent de la graisse & du jus qui en découleront : on aura attention que le feu ne soit pas trop vif.

Le degré de cuisson qu'on lui

donne ; dépend beaucoup du goût des amateurs ; beaucoup de gourmets, & particuliérement les Anglois, l'aiment un peu faignant dans l'intérieur ; d'autres le préferent entiérement cuit : la premiere maniere convient aux estomacs robustes, la seconde est plus analogue aux tempéramens délicats.

Culotte de Bœuf roulée.

Prenez la piece entiere de la cuisse du bœuf, qu'on nomme la culotte ; laissez-la mortifier ; lardez-la de gros lardons assaisonnés modérément de sel, poivre, muscade & fines herbes ; roulez-la en maniere de salpicon, en la fixant aux deux bouts avec un peu de ficelle neuve, & la mettez en broche ; arrosez-la très-souvent, & en la sortant du feu, saupoudrez-la d'une pincée de sel gris grossiérement pilé.

C'eſt un rôti tendre, délicieux & ſain.

Aloyau en Ballon.

Prenez un bel aloyau, déſoſſez-le entiérement & en ôtez les filets.

Compoſez un bon ſalpicon avec des reſtes de volaille, gibier, ris de veau, petit lard, un peu de jambon, ſel, poivre & fines herbes, le tout lié de jaunes d'œufs.

Faites une ouverture à votre aloyau en forme de poche, & la rempliſſez avec ce ſalpicon, en lui donnant, autant qu'il ſera poſſible, la forme d'un ballon; c'eſt-à-dire d'une poire, groſſe dans le bas & allongée dans le haut; couſez-en l'ouverture & le faites cuire à la broche à très-petit feu.

Le ſalpicon ſera plus délicat & mieux préparé, ſi avant d'en farcir l'aloyau, on a eu ſoin de le faire re-

venir une demi-heure en casserole dans un peu de graisse blanche ; faute de cette précaution, il arrive souvent que la farce n'est pas assez cuite, surtout lorsque l'aloyau est trop gros.

Aloyau en Venaison.

Prenez un aloyau mortifié, piquez-le de moyens lardons, & le laissez mariner avec moitié vinaigre, moitié bouillon, sel, coriandre pilée & oignons coupés par fines tranches ; laissez-le prendre goût & se mariner cinq ou six heures ; enveloppez-le de fines bardes de lard, & le faites cuire à la broche : il sera délicieux, tendre, & aura pris le goût de grosses pieces de venaison.

Filet à l'Italienne.

Choisissez un beau filet de bœuf, & le piquez de petit lard, d'un côté

ſeulement ; ſur l'autre côté, vous ferez une douzaine d'entailles parallelles, dans chacune deſquelles vous ferez entrer toutes ſortes de fines herbes ; arroſez-le d'huile d'olive, & le laiſſez paſſer la nuit en cet état.

Le lendemain, faites-le cuire à la broche devant un petit feu ; arroſez-le ſouvent avec huile & beurre fondus enſemble, & avant de le ſortir de la broche, panez-le avec de la mie de pain émiettée très-fine, & aſſaiſonnée de ſel, poivre, perſil, &c. laiſſez prendre couleur à la panure ; & le ſervez dans un plat chaud, au fond duquel vous aurez verſé le jus qu'il aura rendu.

Les Italiens y ajoûtent ſouvent de l'anis, du gingembre, des anchois, capres & capucines : mais j'en ai ſupprimé tout ce qui ne tend qu'à le rendre âcre & mordant, & n'en ai conſervé que ce qui lui eſt néceſſaire

pour le manger tendre, délicat & ſain.

Obſervations.

La tranche de bœuf, la noix, les côtes & les plus groſſes pieces, peuvent également ſe cuire à la broche; en obſervant ce que nous avons dit ci-deſſus : on peut auſſi les varier comme les différentes eſpeces d'aloyau, & ſe procurer des pieces de rôt auſſi agréables que ſalutaires.

Quartier de Veau.

Prenez un quartier de veau qui ſoit fin, gras, & d'un beau blanc; lardez-le de gros lardons, & le laiſſez mariner cinq ou ſix heures avec moitié bouillon, moitié vinaigre, ſel, poivre & oignons coupés; reſſuyez-le & le couvrez d'une crêpine de mouton ou de veau, & le faites cuire à la

broche, en l'arrosant de son jus; lorsqu'il est cuit aux trois quarts, saupoudrez-le d'un peu de sel pilé & mélangé avec de fines épices.

Si le veau est bon & mortifié, c'est un rôti délicieux, & d'un suc restaurant & salutaire.

Longe de Veau.

Etant mortifiée à point, piquez le haut de la longe avec du petit lard, & le gros de la cuisse avec de gros lardons assaisonnés de sel, poivre & persil pilés; recouvrez-en le flanc d'une feuille de papier blanc (& séché au feu pour lui ôter le goût de la colle), & la faites cuire à la broche, en l'arrosant de son jus.

C'est un bon plat de rôt, qui garnit bien & fournit beaucoup.

Veau à l'Esturgeon.

Piquez-le de gros lard, assaisonné de sel, poivre & fines herbes; laissez-le mariner dans moitié vin de Champagne, moitié bouillon, sel, poivre, laurier & oignons coupés par tranches, & une pincée de coriandre en poudre; lorsqu'il aura passé la nuit dans cette saumure, faites-le cuire à la broche, bien arrosé, & le servez dans son propre jus, rôti d'un beau blond doré.

C'est un rôti délicieux, tendre & parfaitement sain.

Cuisseau de Veau rôti.

Piquez-le de part en part avec de gros lardons, assaisonnés de sel, poivre, ail & persil pilés ensemble; frottez-le tout autour avec du beurre frais, & le mettez à la broche; arro-

ſez-le avec du jus de veau, & lorſqu'il ſera rôti à ſon point, ſervez-le ſur ſon propre jus.

Quarré de Veau piqué, glacé.

Prenez un quarré de veau, & le laiſſez bien mortifier; piquez-le en deſſins réguliers, & le faites cuire à la broche, enveloppé d'une feuille de papier beurré; & lorſqu'il ſera rôti d'une belle couleur aurore, vous le glacerez avec du caramel de jus de veau réduit en conſiſtance de miel ou de crême blanche.

C'eſt un rôti ſucculent, délicat & des plus apparens : mais il faut que la glace en ſoit bien faite, & ſur-tout ne ſoit pas brûlée, ce qui la rendroit amere & déteſtable.

Quartier de Mouton rôti.

Les plus groſſes pieces de mouton

ſe préparent de la même maniere que le bœuf & le veau : on obſervera ſeulement de le mortifier un peu moins ; de le piquer à petits lardons, & de lui donner moins de cuiſſon, parce que la chair en eſt plus tendre, & par conſéquent plutôt cuite : le gigot ou quartier de derriere eſt toujours le plus eſtimé, & celui qui ſe ſert de préférence ſur les meilleures tables.

Lorſqu'on veut lui donner le goût du Chevreuil, on le fait mariner dans du vinaigre coupé d'une bouteille de vin du Rhin, ail, oignons, thim, laurier, muſcade & coriandre pilés enſemble, & on le laiſſe tremper douze heures dans cette marinade chaude, puis on le fait rôtir.

C'eſt un plat de rôt délicat & très-eſtimé : le mouton eſt d'ailleurs une viande ſaine, quand il a été nourri dans de bons pâturages.

CHAPITRE VII.

Pieces de Rôt du Cochon, Sanglier, &c.

Jambon rôti.

PRENEZ un jambon frais, salé depuis peu, parez-le par-dessous, & le faites dessaler & mariner deux jours entiers dans du vin blanc; ressuyez-le, enveloppez-le de crêpines, & le mettez à la broche; faites-le cuire à petit feu pendant cinq ou six heures, en observant de porter la force du feu du côté ou l'on verra qu'il a le plus de peine à se cuire; & à mesure qu'il se cuira, vous l'arroserez avec une chopine d'eau chaude, qui, retombant dans la léchefrite, vous donnera

nera le moyen de l'arroſer ſouvent pour le deſſaler & l'attendrir : on évitera de l'arroſer avec du vin, car cela le feroit racornir, & l'empêcheroit de bien cuire.

Lorſque votre jambon ſera cuit aux trois quarts, il faut en enlever proprement toute la couenne, la paner légérement avec de la chapelure de pain, & lui faire prendre une belle couleur, en le remettant une demi-heure de plus à la broche.

Servez-le dans un plat chaud, en verſant deſſous le jus qu'il aura rendu ſur la fin.

C'eſt un rôt délicat & tendre, lorſque le cochon eſt d'un bon acabit; mais la chair en eſt lourde & difficile à digérer : l'uſage en eſt moins dangereux à dîner qu'à ſouper.

Quartier de Porc rôti.

Toutes les pieces du porc frais ſont

excellentes à rôtir, fur-tout lorfqu'il n'a que fept à huit mois, & qu'il a été nourri de bons pâturages : on choifira de préférence celui qui a la chair rougeâtre & ferme, qui ne fent fur-tout aucun goût de fort.

Lorfqu'il eft mortifié, on le met tout fimplement à la broche avec une branche de fauge verte piquée de part en part; cela lui donne un goût relevé, qui aide beaucoup à le digérer plus parfaitement.

En le fortant du feu, il faut le faupoudrer avec du fel pilé & mélangé d'une pincée de fines épices ; cela l'attendrit & lui donne plus de faveur, de délicateffe & de falubrité.

Cochon de Lait rôti.

Prenez un grand chaudron, dans lequel votre cochon de lait puiffe contenir fans lui ployer les reins; verfez-

y de l'eau aux deux tiers, & la faites chauffer modérément ; faites-y tremper votre cochon de lait, en le soutenant par la tête & les pieds de derriere ; tournez-le sans cesse dans le chaudron, jusqu'à ce que l'eau étant assez chaude, fasse tomber quelques-uns des poils du cochon ; sortez-le de l'eau & l'étendez sur la table ; frottez-lui tout le corps avec un torchon neuf, & lorsque tout le poil en sera tombé, vuidez-le & lui relevez les pieds de derriere en les fixant avec deux brochettes d'argent ou de bois.

Il faut dans cet état, le suspendre dans un endroit frais, & le laisser s'y mortifier pendant vingt-quatre heures.

Mettez-le à la broche avec un bouquet dans le corps, composé de fines herbes & de deux ou trois brins de sauge verte ; laissez-le cuire à petit feu, sans trop le précipiter.

Et afin de lui rendre la peau dorée

& bien croquante, lorſqu'il commence à ſécher, il faut le bien eſſuyer avec un linge blanc, & le frotter avec de la meilleure huile d'olive de Provence; cela lui rend la peau ferme, polie, & caſſante comme du verre.

C'eſt un manger généralement eſtimé, & un plat de rôt délicat, qui ſe ſert ſur les meilleures tables; mais on doit en manger modérément; quoiqu'il ſoit moins peſant que le cochon ou porc frais, il eſt également difficile à digérer.

Cochon de Lait farci.

Etant échaudé comme ci-deſſus; déſoſſez-le entiérement, en ne lui laiſſant d'autres os que ceux de la tête & l'extrémité des pieds; vuidez-le encore chaud, & lui trouſſez les pieds à l'ordinaire, pour lui donner une forme plus agréable.

rempliſſez le corps du cochon de lait avec une bonne farce composée de veau, de lard & de reſtes de volaille ou de gibier; faites-le cuire enſuite dans une poiſſonniere, en lui donnant la forme la plus ovale: on obſervera qu'il faut le coucher ſur le dos pour le faire cuire dans la poiſſonniere; lorſqu'il ſera cuit à moitié, on le ſortira, on le reſſuiera, on le frottera extérieurement avec de bonne huile, & on le fera rôtir à la broche, en l'arroſant avec la même eau chaude dans laquelle il aura bouilli: ſervez-le ſur un lit de maches ou de creſſon, arroſé de jus.

Il y a des Cuiſiniers à Veniſe & en Italie, qui les farciſſent avec des anchois, capres, truffes, morilles, champignons & autres garnitures: ces ſortes de combinaiſons peuvent ſe varier à l'infini, & ſont ſubordon-

nées à l'intelligence & au goût d'un cuiſinier délicat.

Il eſt ſûr que le cochon de lait fourré, eſt moins indigeſte que de toute autre maniere, parque la farce boit & ſe nourrit de cet excès de graiſſe qui le rend faſtidieux & mal ſain.

Rôt de Sanglier.

Le quartier, le cuiſſot & les filets du ſanglier, lorſqu'ils ſont mortifiés, offrent d'excellentes pieces de rôt.

Il faut pour cela les piquer avec de moyen lard, les faire mariner dans du vin blanc avec des fines herbes, baſilic & ſauge, puis les faire cuire à la broche, en les arroſant ſouvent avec leur propre jus : en les ſortant de la broche, on les poudre avec un peu de ſel pilé & mélangé avec un pincée de fines épices. (*Voyez le Chapitre des Aſſaiſonnemens & Garnitures*).

On observera que le chevreuil, le daim & le cerf se préparent en pieces de rôt de la même maniere que le sanglier ou le marcassin, & qu'ils demandent à être un peu plus mortifiés que la viande de boucherie.

Les bêtes fauves en général ont plus de fumet & de saveur que les autres viandes ; mais elles sont moins favorables à la santé.

CHAPITRE VIII.

Pieces de Rôt du Lievre, Lapin & Lapereau.

Vieux Lievre rôti, aussi tendre & savoureux qu'un Lapereau.

POUR rendre un vieux lievre aussi tendre qu'un jeune levraut, il faut,

lorsqu'il est mortifié, le dépouiller & lui enlever une seconde peau épaisse & coriace qui enveloppe les cuisses & le filet; faites-le refaire un instant sur la braise; piquez-le avec du petit lard, & le laissez mariner pendant plus de trois heures dans une chopine de vinaigre, sel, poivre, laurier & tranches d'oignon; mettez-le à la broche, arrosez-le souvent avec sa propre marinade; & avec les foies, vous formerez une sauce piquante avec verjus, bouillon, sel, poivre, &c. foies pilés & délayés dans ce mélange, dont vous remplirez une sauciere.

Préparé de cette maniere, il sera tendre, succulent, & d'un fumet très-délicat, capable de balancer celui d'un jeune levraut.

Levraut rôti.

Le levraut dépouillé, doit être piqué de mêmes lardons, & recouvert d'une barde de lard; on le met à la broche, on l'arrose avec son jus, & on le sert accompagné d'une sauce piquante ou d'une poivrade dans une sauciere.

Lorsqu'il n'a pas perdu son jus en cuisant, c'est un morceau délicat, fin, & d'un suc des plus salutaires; mais il faut qu'il ne soit pas trop cuit : j'ai constamment observé qu'ils sont plus succulens lorsqu'ils ne sont que bardés, que lorsqu'ils sont parfaitement piqués.

Le Levraut du Chasseur.

La meilleure maniere de préparer un levraut dans une demi-heure, c'est de le dépouiller, le vuider & le

refendre dans toute sa longueur, depuis le dessous de l'estomac jusqu'à la queue (comme des pigeons à la crapaudine); saupoudrez-le de sel, poivre, &c. & le faites cuire sur le gril; sans autre préparation.

Cette maniere, dont les Sauvages & les Chasseurs font souvent usage, est saine, prompte & facile : elle n'a pas l'élégance du coup-d'œil ; mais elle est vraiment convenable à des gens fatigués.

Lapin domestique rôti avec le fumet sauvage.

Dépouillez-le proprement, en ne laissant un peu de poil qu'aux extrémités des pattes; vuidez-le & le frottez Intérieurement & extérieurement avec une poignée de romarin & de serpolet; mettez-lui dans le corps une petite farce fine composée de restes de

volaille ou gibier pilé avec du lard & assaisonnemens ; troussez-le comme un levraut, faites-le refaire un instant, & le piquez ou bardez de lard ; mettez-le à la broche, & le faites cuire à petit feu, en l'arrosant avec son propre jus à mesure qu'il en répandra.

Lorsque le lapin est jeune & un peu mortifié, il est très-délicat, préparé de cette maniere ; & si on a eu l'attention de lui brûler l'extrémité des pattes, & ce long poil que les lapins domestiques ont ordinairement au-dessous des ongles, il y a bien des connoisseurs qui, trompés par le fumet, croiroient manger un lapin sauvage.

Lapin rôti.

Il se prépare exactement comme le précédent, avec la seule différence

qu'un lapin ſauvage, portant naturellement ſon fumet avec lui, n'a pas beſoin d'être frotté avec des plantes aromatiques.

Lapereau piqué.

Dépouillez-le ſans le déchirer; étendez-le ſur le dos, & le rempliſſez d'une petite farce fine; recouſez-en proprement l'ouverture, & le faites refaire un inſtant ſur de la braiſe douce; piquez-le enſuite avec du petit lard, légérement aſſaiſonné, & le recouvrez d'un papier beurré, afin que le feu ne le deſſeche pas avant d'être cuit; mettez-le à la broche, & l'y laiſſez ſe rôtir à petit feu juſqu'à ce qu'il ſoit d'un brun doux & doré; arroſez-le ſouvent, & quand il ſera preſque cuit, ôtez le papier, pour que le lard piqué puiſſe prendre couleur.

C'eſt un manger délicat, agréable & très-ſain.

Lapereaux roulés, piqués.

Il faut les dépouiller & les déſoſſer ſans les déchirer; lorſque vous en aurez ſéparé tous les os, excepté l'extrémité des pattes, vous l'étendrez ſur une table, & avec ſon foie, du veau & du lard, vous compoſerez une petite farce pilée, dont vous le remplirez; étendez-en une couche dans tout le dedans du lapereau, & couchez-y par intervalle des petits filets de chair que vous aurez enlevés du lapereau en le déſoſſant; ſemez-y du perſil haché, quelques tranches fines de truffes noires, &c. recouvrez le tout d'un peu de farce bien uniment, puis vous roulerez votre lapereau bien ſerré en maniere de ſauciſſon; enveloppez-le d'une crêpine

ſoudée ſur les bords, & le laiſſez une heure ſe raffermir.

Piquez-le au travers de la crêpine, en ſuivant un deſſein régulier & agréable, ce qui ſera peu difficile, puiſqu'il n'y a point d'os a éviter.

Lorſque vous en aurez préparé deux ou trois de la ſorte, vous les mettrez à la broche, & aurez ſoin de les faire cuire à très-petit feu, pour qu'ils ne s'y ſurprennent pas.

Arroſez-les ſouvent avec leur jus, & les ſervez dans un plat chaud.

C'eſt un plat de rôt des plus délicats & des plus apparens : il réunit l'agrément à la ſalubrité.

Lapereau au Tombeau.

Préparez-le à l'ordinaire, comme pour le mettre en broche ; bardez-le, & au lieu de le rôtir devant le feu, faites-le rôtir dans une petite poiſ-

ſonniere ; au fond de laquelle vous aurez mis deux cuillerées de graiſſe blanche ; recouvrez bien le vaſe , & l'expoſez à un feu de charbon très-doux , pour s'y rôtir à petit feu ; vous le retournerez ſouvent, pour qu'il ſe cuiſe & ſe dore également ſur tous les côtés , & le ſervez chaud.

C'eſt peut-être la maniere la plus facile & la plus ſaine de rôtir les viandes ; elles ſe pénétrent moins vivement de l'action du feu , & conſervent une plus grande quantité de ſucs.



CHAPITRE IX.

Rôts de Faisans, Perdrix, Bécasses, &c.

Faisans rôtis.

LAISSEZ mortifier vos faisans plus ou moins, suivant le goût & la saison ; plumez-les, épluchez-les bien de tout leur duvet, & les flambez légérement.

Composez une farce fine, avec foie, persil, échalotes, lard pilé, sel, poivre & muscade ; hachez soigneusement le tout, & le liez avec deux jaunes d'œufs ; remplissez-en vos faisans, sans trop les bourrer, & leur passez le bouton dans le croupion ; assurez-en les cuisses avec une

petite aiguille d'argent ou une brochette de bois, & la liez tout autour avec un bout de ficelle neuve.

Faites-les refaire dans du beurre fondu; essuyez-les bien, & leur mettez une ou deux bardes à chacun, ou bien piquez-les tout autour avec du petit lard ferme, & modérément assaisonné.

Mettez-les à la broche, & les y faites cuire à petit feu, en les arrosant souvent jusqu'à parfaite cuisson.

Ce sont des pieces de rôt très-estimées, & d'un suc délicat & sain.

Faisan aux Truffes.

Choisissez un beau faisan gras & fort en chair; préparez-le comme ci-devant, & le remplissez avec une farce fine, parsemée de truffes cuites dans du vin rouge, & coupées en petits dés ou par tranches fines: il ne

faut pas que les truffes y ſoient trop abondantes ; car lorſqu'elles dominent, le faiſan en eſt moins délicat.

Vous acheverez de les préparer comme le précédent faiſan, & le mettrez à la broche pour le finir à l'ordinaire.

La truffe ſemée avec modération, donne un goût agréable & relevé aux faiſans : elle rend ſon ſuc plus facile à digérer, & c'eſt un plat de rôt ſinguliérement recherché des gourmets & des amateurs.

Rôt de Bécaſſes.

Prenez deux bécaſſes de la belle eſpece ; laiſſez-les ſe mortifier ; plumez-les & les faites revenir ſur la braiſe douce ; vuidez-les, & avec tout ce que vous ſortirez de leur corps, vous composerez une farce fine & légere, en les mélangeant avec des

reſtes de volaille, petit lard & eſtragon; piquez-les ou bardez-les, & les faites cuire à la broche, en les arroſant avec le jus qu'elles rendront; & lorſqu'elles ſeront cuites à leur point, ſervez-les dans un plat chaud; car la bécaſſe froide perd beaucoup de ce fumet délicieux que lui a donné la nature.

C'eſt un rôti délicat & ſain.

Bécaſſes en Rôties.

Préparez-les comme ci-deſſus; mais ne les vuidez-pas; étant piquées, faites les rôtir, & mettez ſous chaque bécaſſe une belle tranche de pain grillée des deux côtés; placez-les dans la léchefrite, de ſorte que le jus qui découlera de vos bécaſſes, les arroſe en tombant deſſus: ſervez chaud.

Elles ont plus de fumet de cette maniere que de la précédente; mais elles ſont plus pâteuſes, & moins difficiles à digérer.

Bécassines à l'Estoufade.

Une maniere plus saine, plus succulente & plus parfumée, c'est de les faire rôtir dans leur propre jus, au fond d'une casserole fermée, avec un feu très-doux : il faut pour cela les préparer à l'ordinaire, & les couvrir d'une barde de lard ; faites-les revenir dans un peu de graisse fondue, & sans y rien ajouter ; ayez soin de les retourner souvent, afin qu'elles ne se rôtissent pas plus d'un côté que de l'autre : le feu doit être très-modéré, & les pénétrer par degrés.

Lorsqu'elles seront parfaitement rôties, sortez-les & les mettez sur un plat près du feu, pour qu'elles ne refroidissent pas ; faites boire tout le jus qu'elles auront rendu à deux ou trois tranches de pain rôties, & placez-en une sous chaque bécassine.

Vieilles Perdrix rôties.

Lorſqu'on n'a que de vieilles perdrix à rôtir, on peut les manger tendres, en les laiſſant d'abord ſe mortifier, puis en les plumant & les poudrant de ſel & poivre pilés enſemble, & les arroſant d'un filet de bon vinaigre ; lorſqu'elles ont paſſé de la ſorte vingt-quatre heures, il faut les piquer & les faire rôtir à la broche devant un feu doux, & elles feront auſſi tendres que des perdreaux, & auſſi faciles à digérer.

Perdreaux à la Choiſeul.

Prenez de jeunes perdreaux ; habillez-les & les faites refaire ; trouſſez-les & les piquez ou les enveloppez de bardes de lard ; rempliſſez-les d'une farce fine, compoſée de la diſſection d'un jeune perdreau haché

avec petit lard, truffes & morilles ; rempliſſez-les avec modération, & les faites cuire devant un feu clair, qui ne ſoit pas vif : on aura ſoin qu'ils ne ſoient pas trop cuits, car ils ſe deſſécheroient, & perdroient toute leur qualité.

Rien de plus ſain & de plus délicat.

Perdreaux à la Sultane.

Choiſiſſez quatre bons perdreaux d'un fumet délicat ; dépouillez de toutes ſes chairs le plus mauvais des quatre ; ſéparez-en tous les os, les nerfs & les fibres, & le pilez avec graiſſe de volaille, un anchois & des mouſſerons ; mouillez cette farce d'un peu de bon conſommé, & en rempliſſez vos perdreaux ; piquez-les tout autour avec des lardons, mélangés alternativement de truffes & d'an-

chois; mettez-les à la broche, & les faites rôtir à feu doux, en les arrosant avec du consommé ou du bouillon; lorsqu'ils seront cuits aux deux tiers, il faut cesser de les arroser jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur; & on les sert brûlans, après les avoir saupoudrés d'un peu de sel mélangé avec de fines épices.

C'est un rôti des plus délicats de la cuisine vénitienne: il réunit l'agrément & la salubrité.

Perdreaux à la Cendre.

Choisissez & préparez vos perdreaux comme pour les rôtir à la Choiseul; ayez une grande feuille de papier blanc, sur laquelle vous placerez une vingtaine de tranches de truffes; enveloppez chacun de vos perdreaux d'une semblable feuille de papier, & sur cette premiere feuille,

vous en roulerez une ſeconde bien ſerrée & aſſurée avec du gros fil de ménage ; ayez attention que vos papiers touchent les perdreaux de tous côtés, & qu'il y ait le moins de vuide poſſible entre le papier & le perdreau ; enterrez-les dans de la cendre brûlante ; recouvrez-les bien, & ne conſervez au-deſſus que peu de feu ; un quart-d'heure après, viſitez-les, & retournez le côté le moins cuit du côté au-deſſus, de ſorte que la force du feu puiſſe le pénétrer davantage ; étant bien cuits, ſortez-les du papier, & les dreſſez dans un plat ſur les truffes qui lui ont ſervi de garniture.

Cette maniere de les rôtir eſt fort uſitée en Italie ; mais elle deſſéche trop les perdreaux, & ils perdent beaucoup de leur qualité reſtaurante.

CHAPITRE

CHAPITRE X.

Pigeons, Ramiers, Cailles, Tourterelles, Alouettes rôtis.

Pigeons rôtis.

Les pigeonneaux étouffés & plumés tout chauds, n'ont pas besoin d'être mortifiés; on peut les manger aussi-tôt, en les enveloppant d'une barde de lard, & les faisant cuire à la broche : ils demandent peu de cuisson, & à être bien arrosés.

Les meilleurs pigeons à rôtir sont ces gros pigeons de maison, qu'on appelle pattus, parce qu'ils ont toutes les pattes & les griffes couvertes de plumes; ils ont le double de chair

des pigeons fuyards, & un suc plus restaurant & plus délicat. On les prépare de la même maniere, & on les saupoudre d'une pincée de sel en les sortant de la broche. Il est bon d'observer qu'ils sont plus succulens bardés que piqués, parce que le pigeon piqué se desseche facilement en rôtissant.

Ramiers à la Tartare.

Dès qu'on les a tués, on les plume; on les vuide & on les refend depuis le commencement de l'estomac, au-dessous du col jusqu'au croupion; on les ouvre entiérement comme un lievre, & on les bat pour les applatir & les obliger de rester ouverts; poudrez-les de poivre & de sel, & les frottez d'un morceau de beurre; faites-les cuire tout simplement sur la braise; retournez-les & les servez sur le champ.

C'eſt ainſi que les Tartares & bien des Chaſſeurs les mangent : on ſent qu'il n'y a que la néceſſité qui puiſſe les faire trouver excellens.

On peut y ajouter une ſauce piquante.

Tourterelles rôties.

La tourterelle reſſemble beaucoup au pigeon ; elle poſſede les mêmes qualités & des ſucs plus délicats : il vaut mieux les barder que les piquer ; & vers l'automne, elles demandent à être un peu mortifiées : il ne faut pas qu'elles ſoient trop cuites, & ſurtout les ſervir chaudement.

On prétend qu'elles rendent mélancolique, mais il eſt permis d'en douter.

Tourtereaux à la Conti.

Préparez-les à l'ordinaire, comme

pour les mettre à la broche, & les remplissez d'une petite farce composée de blancs de volaille ou restes de menu gibier, pilés avec lard, mie de pain bouillie dans du lait & des jaunes d'œufs pour les lier; recousez-en l'ouverture; bardez-les & les faites rôtir à petit feu, en plaçant au-dessous des tranches de pain grillées pour recevoir ce qui en découlera comme aux bécasses rôties; étant cuites de belle couleur, servez-les chaudement.

Ils sont excellens & salutaires aux convalescens & aux personnes en santé.

Tourtereaux étouffés.

Il faut les préparer pour la broche, les bien vuider, les barder, puis les faire cuire à petit feu dans une casserole de terre, au fond de laquelle on aura fait fondre un peu de graisse

d'oie ou de porc frais ; tenez votre casserole bien couverte, & retournez souvent vos tourtereaux, jusqu'à ce qu'ils soient également dorés & cuits de tous côtés : servez-les chauds.

Ils sont délicats & restaurans.

Cailles rôties.

Plumez-les, flambez-les, & les faites refaire sur un feu doux ; vuidez-les & les frottez d'un peu de graisse blanche sur tout le corps ; recouvrez-les de deux bardes de lard, l'une sur le dos, l'autre sous le ventre ; car la caille étant sujette à se dessécher, a besoin d'être bien humectée pour être à l'abri du feu : mettez-les à la broche, arrosez-les & les servez à l'ordinaire.

Lorsqu'on veut leur donner un fumet plus agréable, il faut les arroser à la broche avec du consommé dans

lequel on a fait bouillir deux feuilles de laurier & quelques grains de genievre.

Elles sont saines & délicates.

Cailles piquées en Redingote.

Préparez vos cailles comme les précédentes, & au lieu de les couvrir d'une barde de lard, piquez-les de petit lardons serrés, symétriquement placés ; enveloppez ensuite vos cailles d'une grande crêpine qui les environne de toutes parts, excepté la tête, & les faites cuire à la broche à petit feu : elles seront délicieuses & d'une très-jolie apparence.

Cailles à l'estouffade.

Elles se préparent comme les tourtereaux étouffés ; on y ajoute seulement une ou deux feuilles de laurier pour en mieux relever la saveur.

Sarcelles, Grives & Alouettes rôties, &c.

Les ſarcelles, grives, alouettes & autres menus oiſeaux de chaſſe, ſe préparent en rôti, de la même maniere que les perdreaux & les cailles ; c'eſt pourquoi, pour éviter d'inutiles répétitions, je n'entrerai dans aucun détail à leur ſujet.

Tous ces différens oiſeaux, lorſqu'ils ſont jeunes & gras, & un peu mortifiés, offrent des morceaux délicats & tendres, qui ſont ſouvent préférés à de groſſes pieces de rôt. Il faut avoir ſoin de ne pas les deſſécher.

Ils ſont en général très-ſalutaires à tous les tempéramens.



CHAPITRE XI.

Pieces de Rôt du Dindon, Oies & Canards.

Dinde rôtie.

LA dinde eſt infiniment plus délicate que le dindon ; ſa chair eſt plus tendre, plus ſucculente, & d'une ſaveur plus fine ; auſſi eſt-elle recherchée de préférence des amateurs.

Plumez-la & lui faites une inciſion ſous le col, pour lui ôter la poche ; ſéparez la peau de la poche, jettez-en tout l'intérieur, & lui coupez le commencement du boyau qui eſt attaché à la poche.

Faites une autre inciſion ſur le

côté, par laquelle vous vuiderez toutes les entrailles, le foie, le cœur, le géſier, &c. en obſervant de ne pas crever la veſſie pleine de fiel qui eſt attachée au foie ; le fiel qui en découle, communiqueroit à la dinde une ſi grande amertume qu'elle ne pourroit plus ſe manger.

Enſuite, battez-lui l'eſtomac avec un rouleau de bois, pour l'applatir & lui donner une forme plus ovale ; couchez-lui les pattes ſous le ventre, & les y fixez avec un bout de ficelle ; laiſſez-la ſe mortifier dans un lieu frais, le dos tourné vers le courant de l'air.

Lorſqu'elle ſera ſuffiſamment mortifiée, épluchez-la, faites-la refaire ou flamber un inſtant, pour en enlever l'humidité, & la piquez de menu lard ; fixez les cuiſſes avec une brocherte de bois que vous paſſerez au travers des cuiſſes & du corps de

votre dinde ; mettez-la ensuite à la broche, & la faites cuire & rôtir devant un feu doux & clair, environ une heure ; ne la pressez pas, & l'arrosez souvent avec son jus ; ayez soin d'observer lorsquelle commencera à laisser éclater de petites fusées de jus ou de fumée, parce qu'alors elle est cuite à son point, & il faut la retirer du feu, pour l'y tenir seulement chaude jusqu'au moment de la servir.

C'est un manger sain, délicat, & recherché sur les meilleures tables.

Dinde aux Truffes rôtie.

Préparez-la d'abord comme la précédente, & la farcissez ensuite avec un lit de farce fine composée de son foie, veau, persil, sel, poivre & quelques petits oignons de Provence ; le tout haché & manié ensemble.

Etendez-en dans tout le corps de

la dinde un doigt d'épaiſſeur, & y parſemez une trentaine de jolies truffes rondes, & cuites dans du vin blanc; hachez enſuite le reſte de vos truffes avec le reſte de votre farce; mêlez le tout enſemble, & achevez d'en farcir votre dinde ſans trop la bourrer; recouſez-en l'ouverture, & la laiſſez ſe mortifier quelques jours dans un endroit frais : on peut, dans cet état, l'envoyer aux extrémités du royaume par la voie de la poſte.

Lorſqu'on veut la manger, on la fait rôtir à la broche, & on la ſert environnée du jus qu'elle aura rendu.

C'eſt un plat de rôt très-eſtimé des connoiſſeurs : mais, outre qu'il eſt très-cher, il eſt permis de douter de ſa ſalubrité.

Dindon fourré rôti.

Choiſiſſez un dindon jeune, gras &

bien en chair; déſoſſez-le entiérement par le dos, ſans en déchirer la peau.

Prenez deux belles tranches de veau blanc & tendre, piquez-les de gros lardons qui les traverſent de part en part, & les placez dans le corps de votre dindon; piquez auſſi le dedans du dindon ſans en percer la peau, & en refermez l'ouverture en lui donnant une forme ovale qui ſoit agréable à l'œil; il faut y laiſſer tenir l'os des cuiſſes & les ailerons, pour faire imaginer que le dindon eſt dans ſon entier; faites-le refaire un inſtant & le ficelez, de peur qu'il ne creve en cuiſant.

Mettez-le à la broche, & le faites cuire à petit feu, en l'arroſant ſouvent de ſon jus; prenez-garde qu'il ne ſe ſurprenne; étant rôti à point, ſervez-le chaud.

C'eſt un plat de rôt apparent, déli-

cat, & des plus reſtaurans à la ſanté : les ſucs du dindon, conſervés par les tranches de veau, doivent rendre du jus avec abondance.

Dindonneau piqué, glacé.

Prenez un dindonneau gras & bien nourri, préparez-le à l'ordinaire, & le laiſſez mortifier; piquez-le de petits lardons, recouvrez-les d'une crêpine de veau, & le faites cuire à la broche, en l'arroſant avec un jus de veau conſommé; lorſqu'il ſera preſque cuit, faites réduire en caramel tout le jus qu'il aura rendu, & le verſez ſur le dindonneau, pour le glacer également par-tout avec une plume.

Plat de rôt délicat & ſain.

Dinde au Creſſon.

Préparez-la à l'ordinaire, & la pi-

quez de moyens lardons ; faites-la rôtir à la broche, & la servez sur un plat garni de cresson, qu'il faut arroser avec tout le jus qu'elle aura rendu.

On peut, si on le préfere, farcir la dinde avant de la cuire, avec des mâches ou du cresson, qui se cuira en même tems que la piece, & se nourrira de son jus.

C'est un rôti succulent & des plus salutaires.

Oie à la Broche.

Choisissez-la jeune, tendre & grasse ; car les vieilles oies maigres, sont un manger insipide & très-indigeste ; épluchez-la bien, flambez-la & la vuidez : il est inutile de piquer les oies ; car elles sont par elles-mêmes assez grasses pour en nourrir leur chair ; il est même bon, pour absor-

ber l'excès de sucs & de graisses dont elles abondent, de les farcir de mâches de cresson ou de laitues avant de les mettre à la broche; cela leur donne un goût plus fin, & les enrichit d'une garniture agréable & saine: il faut plus d'une heure pour les rôtir; on les arrose à l'ordinaire, & on les sert dans un plat très-chaud.

L'oie est naturellement pesante, & d'un suc plus grossier que le dindon; mais c'est une piece de ménage très-économique, & qui fournit beaucoup: d'abord, on la sert rôtie en entier, puis on en sépare les deux cuisses pour les mettre à la sauce-robert, les ailes se servent en ragoût; & la carcasse, &c. peut se servir au court-bouillon.

Vieille Oie rôtie & tendre.

Pour rendre une vieille oie aussi

tendre qu'une jeune dinde, il faut; quand elle eſt bien mortifiée, la faire bouillir trois heures au pot, puis on la ſort, on la reſſuie & on la fait rôtir une demi-heure à la broche, pour achever de s'y cuire, & prendre la couleur & le goût de l'oie rôtie.

Lorſqu'elle eſt groſſe & graſſe, on peut la farcir avec ce qu'on voudra: le bouillonnement ſuffit pour l'attendrir & détruire la tenacité des chairs; elle s'y dégorge des ſucs trop épais qui la rendent groſſiere, & la broche la déguiſe aſſez parfaitement pour ne pas faire imaginer qu'elle ait été bouillie: on ſent qu'il ne faut pas qu'elle ait cuit plus de moitié dans la marmite au bouillon.

Oie aux Marrons.

Préparez-la comme pour la mettre à la broche; faites rôtir ſous la braiſe

des marrons, dépouillez-les de leur peau & les faites blanchir un inſtant, pour achever d'en enlever toutes les pellicules; mettez-les en caſſerole avec cinq ou ſix ſauciſſes, le foie de votre oie, du petit lard & un morceau de beurre, ſel, poivre & fines herbes hachées; mélangez le tout enſemble & en rempliſſez le corps de votre oie; fermez-en bien l'overture d'une couture ſolide, & la faites cuire à la broche, en l'arroſant ſouvent.

Quoiqu'on faſſe cas de cette piece de rôt, elle eſt lourde & très-indigeſte; elle ne convient qu'à des eſtomacs campagnards; les ſantés foibles ou valétudinaires doivent s'en abſtenir.

Canard à la Broche.

Tuez-le en lui plantant une aiguille dans la cervelle au milieu de la tête;

plumez-le chaud, flambez-le, vuidez-le & le laissez mortifier; lardez-le & le faites cuire à la broche devant un feu doux; arrosez-le avec du consommé-bouillon, dans lequel découlera le jus du canard, & le servez chaud.

S'il est jeune & gras, c'est un bon manger, mais un peu pesant & froid.

Canards au Pere Douillet.

Prenez de jeunes canards, épluchez-les, flambez-les & les troussez en dedans; lardez-les de petit lard, & les farcissez avec la chair d'une poule hachée avec les foies du canard, deux saucisses, un peu de jambon, & cinq ou six truffes cuites dans du vin rouge; le tout haché, manié ensemble, & lié avec des jaunes d'œufs, remplissez-en vos canards, en y parsemant çà & là quelques petites tranches de ci-

tron & une pincée de coriandre; cousez-en l'ouverture, & les faites cuire à la broche bien arrosés.

Ils seront sains & délicieux.

Canetons rôtis aux Olives.

Préparez-les comme pour les cuire à la broche, avec l'attention de les flamber & bien éplucher de tout le duvet qui leur couvre le corps en abondance.

Faites laver des olives dans de l'eau bouillante, ôtez-en proprement les noyaux, relavez-les & les laissez égoutter; si elles sont trop ameres, il faut les laisser tremper une heure dans une seconde eau bouillante.

Faites cuire vos olives dans du bouillon, avec du petit lard & un anchois, une tranche de citron, &c. tournez-y vos olives jusqu'à ce qu'elles y aient pris goût & consistance;

lorsqu'elles seront à peu près cuites ; farcissez-en vos canetons, recousez-en l'ouverture, & les faites cuire à la broche, en les arrosant de leur jus.

C'est un rôt délicat, sain & d'un goût exquis pour les amateurs d'olives.

Canetons aux Truffes.

On les prépare exactement comme les dindons aux truffes, excepté qu'on fait une quantité moins considérable des apprêts de farces, &c. on les farcit avec le même soin, & on les fait rôtir à l'ordinaire, & il faut les recouvrir d'une crêpine tout autour ; cela conserve merveilleusement le parfum des truffes, &c. & les bien arroser avec leur propre jus.

Ils sont sains & recherchés ; ils se servent avec succès sur les meilleures tables.

CHAPITRE XII.

Pieces de Rôt de Chapons, Poulardes & Poulets.

Poularde rôtie.

Choisissez une poularde jeune & bien nourrie, plumez-la & lui faites une incision sous le col pour en tirer la poche; séparez-en la peau, & lui coupez le boyau qui y est attaché; vuidez-la entiérement par derriere, sans crever la vésicule du fiel, qui tient au foie, & la laissez mortifier.

Faites-la revenir sur la braise, en l'y retournant sur tous les sens, pour repomper l'humidité qui se trouve toujours engorgée sur la superficie des

chairs ; épluchez-la bien, & fixez ses cuisses avec une brochette, en la ficelant au bout de l'os des cuisses tout autour du corps ; piquez-la ou la bardez d'une jolie tranche de lard, & la faites cuire une demi-heure à un feu doux & égal.

Lorsqu'elle sera presque cuite, saupoudrez-la d'une mie de pain bien pulvérisée, & l'y laissez prendre une couleur dorée ; servez-la chaude.

Rien de plus tendre ni de plus délicat qu'une poularde ainsi rôtie : elle réunit tout ce qu'on peut desirer de plus sain & de plus délicat. On sait que les poulardes de Caux & celles du Mans sont les plus estimées dans la Capitale.

Chapon à la Broche.

Le chapon gras, soit de la Bresse ou des environs de la Capitale, se

prépare & se rôtit de la même maniere que la poularde.

Lorsqu'ils ne sont pas très-gras, il faut les farcir avec du lard, une tranche de veau & fines herbes ; cela nourrit les chairs, & l'empêche de se dessécher : on les enveloppera d'un joli piqué, recouvert d'une barde de lard ; & étant bien arrosés à la broche, ils seront aussi tendres & aussi délicats que des chapons du meilleur coin de la Bresse.

Ils sont nourrissans, restaurans & très-délicats.

Chapon aux Truffes.

Il se prépare exactement de la même maniere que la dinde aux truffes, & s'accommode & se rôtit de même.

Poularde à l'Angloise.

Epluchez-la, flambez-la & la trous-

ſez proprement ; avec ſon foie, lard rapé, perſil, ciboule & beurre frais, compoſez une petite farce dont vous la remplirez ; recouſez-en l'ouverture, & la piquez ou bardez ; faites-la cuire à la broche, & l'arroſez ſouvent avec du beurre fondu, dans lequel vous délayerez deux jaunes d'œufs & mélangerez de la mie de pain pulvériſée ; lorſqu'elle ſera preſqu'entiérement cuite, vous la poudrerez de chapelure de pain pilée, & acheverez de lui donner encore quelques tours de broche pour lui faire prendre une belle couleur dorée : ſervez-la dans un plat qui ſoit chaud.

C'eſt un plat de rôt délicieux, ſalutaire, & des plus apparens.

Poularde à l'Eſtouffade.

Préparez-la à l'ordinaire, & la faites rôtir étouffée dans une caſſerole

au fond de laquelle vous aurez placé deux ou trois tranches fines de petit lard ; recouvrez bien la casserole, & ne mettez dessous qu'un feu très-doux ; retournez-la souvent, pour qu'elle se rôtisse également sur tous les côtés ; & lorsqu'elle sera par-tout d'une belle couleur aurore, vous la servirez.

C'est une excellente maniere de manger la volaille rôtie : elle est plus succulente & plus tendre qu'à la broche ; elle a plus de saveur & de délicatesse ; mais il lui faut trois ou quatre heures de cuisson : les chapons, poulets, &c. peuvent se cuire de même.

Poulets à la Villeroy.

Choisissez deux poulets gras préparés pour la broche, & les farcissez avec une bécasse pilée dans du lard,

persil, ciboule, sel, poivre & laurier; faites-les barder ou piquer de menu lard, enveloppé d'une petite barde; laissez-les cuire à la broche, & les servez chauds.

Ils auront le goût du fumet sauvage, & seront tendres & délicieux.

Poulets rôtis.

Préparez-les comme la poularde rôtie, & dirigez-en la cuisson de la même maniere; la seule différence qu'il y a, c'est que les poulets exigent moins de tems à se cuire que la poularde & les chapons.

On observera que les poulets de grain, qui se sont nourris aux bords des aires ou des granges, sont ordinairement les plus gras & les plus nourrissans.

Poulets à l'Italienne.

Epluchez-les, flambez-les & leur troussez les pattes sous l'estomac, en leur coupant le nerf qui est derriere leurs cuisses; ce qui fait tomber les pattes d'elles-mêmes sous leur ventre.

Mettez-leur dans le corps une petite farce composée de leurs foies, blanchis & hachés avec un anchois, mousserons, morilles, capres & coriandre concassés; le tout mélangé & manié avec de bon beurre; refermez vos poulets & les faites cuire à la broche, piqués ou bardés.

Ils sont délicats, mais échauffans, & sujets aux dangers des champignons & des capres.

Poulets à la Cendre.

Ils se préparent & se cuisent exactement de la même maniere que les

poulardes & dindes rôties ſous la cendre, avec la différence qu'il faut les piquer de moyen lard, & les remplir d'une petite farce composée de leurs foies pilés avec lard & blancs ou reſtes de volailles; enveloppez-les de deux feuilles de papier, & les faites cuire bien étouffés ſous la cendre; lorſqu'ils ſeront rôtis à point, ſortez-les du papier, & les ſervez glacés ou ſans glace.

C'eſt une maniere très-imparfaite de les rôtir; ils ſont ſujets à être cuits inégalement, & à ſentir un goût de fumée qui les rend indigeſtes & déplaiſans.

Poulets aux Truffes, Marons, &c.

C'eſt exactement la même préparation que les dindes & poulardes aux truffes ou aux marons; on peut ſeulement, pour les rendre plus agréa-

bles, choiſir de petites truffes, & les couper en quatre, pour les mêler à une farce fine dont on remplit ſes poulets; on les fait enſuite rôtir à la broche.

Poulets à la Margot.

Prenez deux jeunes poulets; & leur trouſſez les pattes en dedans; faites-les refaire un inſtant dans du beurre fondu & mouillé d'un jus de citron; reſſuyez-les & leur piquez l'eſtomac avec des branches de perſil ou de cerfeuil entre-mêlées de quelques lardons de petit lard; faites-les cuire à la broche, & les arroſez avec le jus qui en découlera.

Lorſqu'ils ſont cuits, on les remplit ordinairement d'un ragoût de cornichons ou de morilles coupés en dés, & maniés avec du beurre & des fines herbes.

Ils ſont excellens, délicats & très-ſains.

Obſervations.

Il y a encore beaucoup d'autres manieres de manger des volailles rôties ; mais elles ne varient eſſentiellement que dans les apprêts, garnitures ou farces dont on les accompagne, ou dans la forme dont on les prépare pour les ſervir : on peut décorer une dinde, ou une poularde fine, d'emblêmes, d'écuſſons ou de deviſes charmantes, en les couvrant d'un papier blanc où l'on a découpé à jour tout ce qu'on veut graver ſur des volailles : on place ces figures ſur le blanc ou les reins d'une piece, & en ſe rôtiſſant, le feu imprime en couleur aurore tout le deſſin découpé à jour ſur le papier, & maintient tout le reſte de la volaille d'un beau blanc.

Il faut que ces papiers ſoient frottés d'un peu de graiſſe blanche du côté qui touche les volailles, ſans quoi il s'y brûleroit & les deſſécheroit, &c.

CHAPITRE XIII.

Des Râles, Ortolans, Bequefigues, Pluviers, Sarcelles, Vanneaux rôtis.

TOUTES ces différentes eſpeces de petits oiſeaux de chaſſe ſe préparent à peu près de même pour être mangés rôtis.

On les plume, on les flambe, on les vuide & on les farcit, puis on les couvre tous d'une jolie barde de petit lard, & on les met à la broche avec des rôties de pain grillé, ſur leſquelles

tombe tout le jus qui découle de ces petits oiseaux : on les sert ensuite sur leurs rôties.

Ils sont agréables & sains lorsqu'ils sont gras.



LIVRE X.

Des Entremets chauds & froids en Gras.

CHAPITRE PREMIER.

Des entremets en général.

On appelle généralement entremets toutes les productions de la cuisine qui, n'étant pas assez substantielles & apparentes pour composer des entrées, sont destinées à accompagner les pieces de rôti, ou à être placées *entre* des *mets* plus considérables : c'est là d'où vient l'étymologie de leur nom.

Toutes les graines, racines & plantes potageres, telles que le riz, pois, feves, haricots, lentilles, &c. les cardons d'Espagne, salsifis, asperges, artichauts, choux-fleurs, céleri, navets, chicorées, &c. sont de ce genre; beaucoup de pieces de pâtisserie & de l'office, telles que pâtés froids, tourtes au sucre, gâteaux sucrés & pâtés de poissons, nogas, beignets & rissoles au sucre, sont encore servis en entremets; enfin, un grand nombre de petits ragoûts délicats & fins, se présentent encore comme entremets sur les bonnes tables, tels que des huîtres au gratin & en ragoût, des écrevisses, des foies de raie & d'autres poissons, langues de carpes, anchois farcis ou frits, les blanc-mangers, les crêmes au café, aux amandes ou au chocolat; les omelettes au sucre, au riz ou à la glace; les œufs au jus, & beaucoup d'autres

productions de ce genre, qui ne servent qu'à accompagner les pieces de rôt.

Nous décrirons dans ce dixieme livre tous les entremets gras ; & comme on les entremêle ordinairement avec les entremets maigres, on aura recours au quinzieme Livre de cet ouvrage, & on trouvera dans la Cuisine en maigre, les entremets connus les plus salutaires & les plus estimés.



CHAPITRE II.

Entremets Gras, composés de Graines potageres.

Petits Pois.

IL faut donner la préférence aux petits pois anglois, venus dans des quarrés de bonne terre, qui ne soit pas trop fumée : pour les manger délicats, on les cueillera de moyenne grosseur, & on les écossera & préparera le même jour qu'ils auront été cueillis : on les lave, on les fait égoutter & revenir en casserole avec du petit lard & un bouqtet de fines herbes ; coupez le lard en petits dés, laissez-le blanchir & fondre pendant

une demi-heure en casserole sur un petit feu, puis jettez-y vos pois, & les y retournez souvent en les faisant sauter par la queue de la casserole ; lorsqu'ils seront aux trois quarts cuits, mouillez-les avec du jus de veau, ou bien nourrissez-les avec de bon bouillon consommé ; achevez de les faire cuire, & les garnissez tout autour du plat, avec de petits croûtons frits à l'huile.

Pois secs.

Toutes les especes de pois secs ; tels que ceux d'Orléans, de Paris, les pois chiches de la Provence, &c. doivent d'abord bouillir environ une heure dans l'eau, pour s'attendrir & revenir verds ; faites-les égoutter & les mettez ensuite au gras en casserole, en les mouillant & nourrissant d'un bon jus ou blond de veau : on y

ajoute ordinairement deux jaunes d'œufs ; cela les rend plus moëlleux & plus délicats.

Ils sont plus pesans que les pois verds, & donnent des vents.

Ils sont excellens & plus salutaires lorsqu'on les emploie en purée, soit comme garniture de soupe, ou pour accompagner du petit salé.

Petites Feves.

Choisissez les plus fraîches & les plus petites ; faites-les blanchir & cuire aux deux tiers ; égouttez-les & les achevez en casserole, avec beurre, persil haché, sel, poivre, sarriette ; passez-les sur le feu, puis les nourrissez avec du jus de veau ou d'excellent bouillon ; lorsqu'elles auront pris consistance, donnez-leur plus de moëlleux, en y incorporant une liaison de deux ou trois jaunes d'œufs

battus dans un peu de crême douce.

Elles ſont ſaines & délicates ; mais je penſe qu'elles auroient plus de fineſſe, de ſaveur & de légéreté, ſi avant de les mettre en caſſerole, on les dépouilloit de leur premiere écorce : elles exigeroient alors moins de cuiſſon, elles conſommeroient moins de jus ou de bouillon, & ſeroient certainement moins venteuſes.

Haricots verds en Grains.

Epluchez-les comme des petits pois, & les faites cuire une demi-heure dans de bon bouillon ; quand ils auront bu leur bouillon, nourriſſez-les avec du jus, ou du conſommé, ou du blond de veau ; finiſſez-les avec une liaiſon de jaunes d'œufs délayés dans de la crême avec un filet de verjus : laiſſez-en réduire la ſauce.

C'eſt la maniere la plus ſaine de les manger.

Haricots à l'Italienne.

Faites-les cuire dans du bouillon ; puis les mettez en casserole avec de bon jus de veau ou de volaille ; ajoutez-y un peu de beurre, des morilles & capres hachés ensemble, & un filet de vinaigre : ils seront sains & délicieux.

Haricots en Allumettes.

Il faut faire blanchir des graines d'haricots secs, puis les enfiler par douzaine à une petite brochette de bois, les faire tremper dans une pâte fine, composée de fleur de farine & jaunes d'œufs délayés avec un jus de citron, puis vous les ferez frire à la poële dans de l'huile ou de la graisse blanche ; avant de les servir, vous tirerez vos brochettes très-doucement, &

vos haricots resteront comme des allumettes.

Ils sont lourds & indigestes.

Riz glacé, Bouillon de Perdrix.

Epluchez & lavez du beau riz de Piémont, laissez-le tremper une heure dans de l'eau bien chaude ; égouttez-le & le mettez dans une marmitte cuire à petit feu, avec une vieille perdrix bien nourrie en chair ; ajoutez-y deux écrevisses, & laissez-le crever & se nourrir pendant deux ou trois heures dans le bouillon de perdrix ; lorsqu'il y aura pris goût & bonne consistance, dressez-le sur le plat où il doit se servir, & versez au-dessus du jus de veau ou de perdrix réduit au caramel, de sorte qu'il en soit par-tout glacé comme une crême au chocolat.

Il y a des Cuisiniers qui y font pas-

ser dessus la pelle rouge; mais il est plus moëlleux & plus sain en le mettant un quart-d'heure au four.

Riz au Bouillon, &c.

Epluchez-le & le lavez dans plusieurs eaux tiedes; laissez-le tremper un quart-d'heure dans de l'eau bien chaude; égouttez-le & le jettez dans d'excellent bouillon qui soit bouillant; laissez-le s'y crever & se nourrir; l'espace d'une heure suffira pour le rendre excellent, pourvu que le bouillon frémisse lentement.

C'est une erreur de croire qu'il faille que le riz cuise quatre ou cinq heures pour qu'il soit bon; il est certain qu'une heure de bouillonnement lui suffit pour le rendre moëlleux & leger, lorsqu'il a été préparé, lavé dans plusieurs eaux chaudes, & bien frotté entre les deux mains pour lui ouvrir les pores.

J'ai toujours éprouvé avec ſuccès que c'étoit la maniere la plus ſaine & la plus reſtaurante de préparer le riz au gras; il ſe digere beaucoup mieux, nourrit davantage, & eſt infiniment plus ſavoureux au goût.

On peut auſſi faire cuire le riz dans des bouillons de faiſans, de levrauts, de lapins, & de toutes ſortes de gibiers ou de volailles, tels que vieilles poules, coqs-vierges, chapons au riz, &c. ces ſortes de riz, lorſqu'ils ſont glacés avec des jus au caramel, ſe ſervent en entremets ſur beaucoup de tables.

Riz à la Moëlle de Bœuf.

On prépare à Veniſe une eſpece de riz cuit dans du bouillon, & mélangé avec de la moëlle de bœuf, des amandes pilées & du ſucre; le tout cuit enſemble à petit feu, doit être arroſé

de deux cuillerées d'eau de fleur d'orange ; & lorsqu'il aura pris une bonne consistance, on le versera dans un plat, & on le glacera si l'on veut avec du sucre en poudre & une pelle rouge.

Cet appareil entre souvent dans la composition des tourtes à la franchipane : il est délicat, substantiel & très-sain, pourvu qu'on en mange avec sobriété.

Le riz à la moëlle peut se manger chaud ou froid en entremets.

Riz aux Lentilles.

Dans les meilleures cuisines du Languedoc & de la Provence, on marie souvent plusieurs especes de productions ensemble ; de ce genre est aussi le riz au gras mêlé avec des lentilles.

Pour y parvenir, on fait un bon riz au bouillon ou à la moëlle de

bœuf, puis on y paſſe dedans une purée de lentilles bien cuites dans du bouillon, & on en mélange plus ou moins, ſuivant le goût des maîtres : c'eſt un excellent manger.

On le glace comme les autres farineux, pour le ſervir comme entremets.

Haricots verds en Coſſe.

Faites-les cuire d'abord dans de l'eau bouillante pour les blanchir, puis égouttez cette premiere eau, & la remplacez avec du jus de veau ou du bon bouillon pour achever d'y cuire & prendre bon goût ; égouttez-les, reſſuyez-les dans une ſerviette, & les dreſſez dans le plat, ſans autre aſſaiſonnement qu'un peu de beurre fondu avec du jus.

Entremets ſain & délicat : ſans beurre, on le mange froid ; avec du beurre, il doit être ſervi chaud.

CHAPITRE III.

Entremets composés de Légumes Potagers.

Choux Broccolis.

FAITES blanchir & cuire vos broccolis dans une eau bouillante ; obſervant qu'ils ne ſoient pas cuits entiérement ; égouttez-les & les mettez en caſſerole avec un demi-verre de bouillon & un grand verre de blond de veau ; laiſſez frémir un quart-d'heure en les arroſant bien de leur ſauce, & les ſervez dans un plat chaud.

Excellent & ſain.

Céleri en friture.

Epluchez-le ſoigneuſement, & le

faites blanchir à l'eau bouillante, puis le faites cuire aux trois quarts dans une marmite, avec un peu de bouillon dans le fond, afin que la vapeur du bouillonnement le pénetre & le cuise parfaitement.

Mettez-le ensuite en casserole, & l'y faites mariner avec un peu de bouillon, sel & vinaigre pendant une demi-heure; essuyez-le dans une serviette; trempez-le dans une pâte fine, & le faites frire d'un beau blond dans de la graisse blanche.

C'est une friture légere & agréable.

Raves au Bouillon.

Choisissez des raves nouvelles & tendres, épluchez-les bien & les faites blanchir; si elles sont grosses, coupez-les en deux ou en quatre, & les faites cuire dans du bouillon avec une barde de lard.

Egouttez-les & les mettez en casserole avec du consommé ou du jus de veau, avec un morceau de beurre manié d'un peu de fleur de farine; laissez-les bien mitonner dans le jus, & lorsqu'elles auront pris goût, une belle couleur brune, & que la sauce sera d'une bonne consistance, vous les servirez chaudes.

C'est un entremets sain & assez généralement estimé : il est excellent pour les poitrines foibles.

Ravioles en Friture.

Il faut suivre exactement le même procédé que pour le céleri en friture, décrit ci-devant : on les glace ordinainairement en les poudrant de sucre en poudre, & en les touchant avec une pelle rouge : elles en sont plus faciles à digérer.

Raves au Blond.

Cuifez-les & égouttez-les comme pour les mettre au bouillon, puis jetez-les en cafferole avec du blond de veau de fanté, & les y laiffez mitonner une demi-heure ; ajoutez-y un foupçon de mufcade & un filet de verjus ; tournez la fauce pour lui faire prendre bonne confiftance, & lorfqu'elles auront pris goût & une jolie couleur, vous les drefferez fur le plat où on doit les fervir ; couvrez-les de chapelure de pain pilée, & les expofez cinq minutes au four pour y prendre une belle couleur dorée.

Charmant entremets.

Chicorées & Laitues au Jus.

Les chicorées & les laitues fe préparent exactement de la même maniere que le céleri & les raves au jus

ou au bouillon : on aura ſeulement ſoin de les bien dégraiſſer avant de les ſervir.

Cardes au gras.

On les fait blanchir & cuire comme le céleri ; pour les manger blanches, il faut les faire bouillir à gros bouillons dans l'eau, avec un peu de ſel & un morceau de beurre ; égouttez-les & les mettez en caſſerole avec beurre manié de farine, ſel, poivre, muſcade & du jus ou du blond de veau : ajoutez-y ſur la fin un filet de verjus ou de vinaigre blanc ; tournez la ſauce, laiſſez-lui prendre conſiſtance, & ſervez-les dans un plat chaud.

Cardes à la Vénitienne.

Préparez-les au gras comme ci-deſſus, dreſſez-les dans un plat, & les ſaupoudrez avec de la mie de pain

émiettée & mélangée avec du fromage de Parme rapé très fin ; exposez le plat dix minutes au four, & servez chaud.

Toutes les différentes manieres de préparer les chicorées, laitues & cardes, sont saines & restaurantes ; elles réunissent l'agrément d'offrir plusieurs especes d'entremets délicats & succulens.

Epinards au Restaurant.

Faites-les blanchir deux minutes & cuire dans une marmite étouffée, avec un verre d'eau dans le fond ; fermez-la bien, & mettez du feu dessous pour qu'ils se cuisent à la seule vapeur de l'eau bouillante dans une marmite à légumes.

Etant cuits, essuyez-les légerement entre deux serviettes, & les hachez très-menu ; faites-les mijotter avec d'ex-

cellent consommé pendant une demi-heure, & les servez chaud : on peut à son gré y mêler du jus de veau ou de volaille, &c.

Ceux qui n'ont point de marmite à vapeur, les feront bouillir dans l'eau, & les mettront hachés en casserole pour les finir au jus ou au bouillon.

Asperges au Jus.

Faites-les cuire dans une marmite aux légumes au bain des vapeurs; dressez-les sur un plat, & en arrosez les extrémités avec du blond de veau de santé, dans lequel vous aurez laissé fondre un peu de beurre manié de fleur de farine.

Il est étonnant combien les asperges, les cardes, les artichauts & autres légumes cuits au bain des vapeurs, sont supérieurs en goût & en

délicateſſe à tous ceux qui ayant bouilli dans l'eau, y ont perdu la plus grande partie de leur ſaveur & de leurs ſucs. L'avantage précieux de manger toute l'année d'excellens légumes bien frais & bien nourriſſans, devroit décider toutes les familles à ſe pourvoir d'une marmite de ce genre : j'en ai donné les détails & les dimenſions dans le premier volume de cet ouvrage ; elle réunit encore un grand nombre d'autres utilités agréables.

Ceux qui n'en ont pas, ſont réduits à faire bouillir les aſperges dans l'eau bouillante d'un chaudron découvert, qui fait perdre en exhalaiſons, ou dépoſer dans l'eau les ſucs les plus délicats & les plus ſubſtantiels de tous les légumes.

On ſait que l'aſperge eſt un légume très-ſain & très-eſtimé ſur les meilleures tables.

Il y a des Cuiſiniers qui font cuire

les asperges dans du bouillon avant de les nourrir de jus : mais le bouillon n'est pas capable de rendre aux asperges la saveur qu'elles y ont perdue en bouillant.

C'est un charmant entremets chaud.

Petits Pois d'Asperges, &c.

Choisissez de petites asperges & les coupez menues comme des petits pois ; faites-les blanchir un instant ; égoutter & revenir en casserole avec du beurre frais, bouillon ou consommé ; lorsqu'elles auront bien cuit & seront tendres, ajoutez-y un petit morceau de sucre, & achevez-les en les liant avec deux jaunes d'œufs délayés dans de la crême douce.

C'est une excellente maniere de manger les asperges : on croit souvent manger des petits pois. Les crêtes ou sommités du houblon se préparent

avec ſuccès de la même maniere en entremets chaud.

Artichauts à la Provençale.

Prenez cinq ou ſix artichauts qui ne ſoient pas vieux, ôtez-en les feuilles les plus groſſieres, & coupez-en toutes les pointes; faites-les blanchir en eau bouillante, juſqu'à ce que vous puiſſiez en ôter le foin; remplacez le foin d'une farce fine & légere, compoſée de petit lard pilé avec du cochon ou des blancs de volaille ou gibier; remettez le cœur en place, & les arrangez au fond d'une caſſerole avec quelques bardes de lard, perſil & quelques morilles hachées, ſel, poivre & deux cuillerées d'huile d'olive; laiſſez vos artichauts cuire & bouillir en caſſerole juſqu'à ce qu'ils ſoient bien cuits, & que le deſſous des feuilles en ſoit croquant & riſſolé,

& les servez arrosés de jus de veau ou de blond de santé.

Entremets délicieux & sain.

Artichauts à la Berigoule.

Nétoyez & faites blanchir vos artichauts à l'eau bouillante, ôtez-en le foin & le remplacez avec l'appareil suivant :

Hachez ensemble du persil, des morilles, capres & anchois, avec sel, poivre & une bonne mie de pain émiettée ; arrosez le tout avec un peu d'huile d'olive, & en remplissez le cœur de vos artichauts ; recouvrez-les des petites feuilles que vous avez enlevées en clocher, & les arrosez bien d'huile d'olive ; mettez-les dans une tourtiere avec quelques bardes de lard dans le fond, & la recouvrez de son couvercle ; mettez feu dessous & feu dessus, & les faites cuire jus-

qu'à ce que le deſſous en ſoit riſſolé & croquant ; ſervez-les avec l'huile dans laquelle ils auront rôti.

C'eſt une maniere des plus agréables de les manger ; mais elle eſt âcre & échauffante.

Artichauts à la Vénitienne.

Préparez-les comme les précédens, & les farciſſez de même, puis enveloppez chacun d'une bonne barde de lard, & les placez dans une tourtiere pour les faire cuire au four de ſanté ; en les ſortant, arroſez-les d'un jus de citron.

Ils ſont moins malfaiſans qu'à la berigoule, & plus apparens.

Artichauts au Bouillon.

Choiſiſſez de petits artichauts, nétoyez-les & les faites blanchir cinq minutes ; placez-les en caſſerole avec

deux cuillerées de bon bouillon, de sorte que vos artichauts y trempent à moitié ; recouvrez-les & les faites cuire à petit feu ; ajoutez-y sel, poivre, persil blanchi & un jus de citron ; laissez prendre goût une demi-heure ; dressez vos artichauts, & versez la sauce dessus.

Ils sont sains & délicats.

Artichauts farcis.

Préparez-les comme ci-devant, & les farcissez avec petit lard, tranche de veau, truffes & ris de veau hachés ensemble avec sel, poivre, &c. recouvrez-les de leurs petites feuilles, & les faites cuire en casserole dans du blond de veau ou du bouillon, avec un morceau de beurre manié de fleur de farine ; laissez réduire la sauce & les servez très-chauds.

Ils sont agréables, apparens & salutaires.

Artichauts en Caiſſon.

Prenez de jeunes artichauts, nétoyez-les & les faites blanchir; ôtez-en toutes les feuilles & en ſéparez les culs.

Compoſez enſuite un ſalpicon ou petite farce faite avec chair de ſauciſſe & petit lard pilés enſemble; mettez-en ſur chaque cul d'artichaut, & la recouvrez d'un autre; trempez-les dans une pâte fine ou des œufs battus; panez-les & les faites frire de belle couleur dorée dans de la graiſſe blanche.

On les ſert ordinairement ſur un lit de perſil frit.

C'eſt un charmant entremets qui ſurprend agréablement les convives.

Artichauts Blondins.

Faites-les blanchir & cuire dans du

bouillon à demi ſeulement, puis mettez-les en caſſerole, foncée d'une tranche de veau & d'un peu de petit lard; mouillez-les avec du bouillon, & les laiſſez achever de s'y cuire.

Lorſqu'ils ſeront tendres & bien nourris, verſez-y, pour les finir, une liaiſon de trois jaunes d'œufs délayés dans de la crême avec un peu de perſil haché menu dedans; formez-en une belle liaiſon dorée; ne la faites plus rebouillir, crainte qu'elle ne tourne, & ſervez chaud.

C'eſt un entremets délicieux & ſain.

Artichauts à l'Italienne.

Faites une ſauce avec du blond de veau, en la mélangeant avec du beurre manié de farine; mettez au fond d'un plat de la mie de pain émiettée, arroſez-la de votre ſauce;

& la ſaupoudrez avec du fromage de Parme rapé très-fin ; placez vos artichauts blanchis ſur cet appareil ; arroſez-les du reſte de la même ſauce ; & ſaupoudrez-les par-tout de parmeſan rapé & mélangé avec de la mie de pain ; placez-les au four, & les y laiſſez prendre une belle couleur dorée ; ſervez-les enſuite bien chauds ; avec leur ſauce ou le gratin qui ſe trouvera au fond du plat.

C'eſt un excellent manger, mais un peu lourd & indigeſte.

Cet entremets ne convient qu'à de bons eſtomacs.

Artichauts à la Sainte-Menehoult.

Faites-les blanchir & cuire dans du bouillon, avec perſil, ciboules, morilles, ſel & poivre ; lorſqu'ils ſeront cuits d'un beau blanc, rangez des bardes de lard dans une tourtiere ;

mettez vos artichauts dessus, après que vous les aurez farcis avec des jaunes d'œufs & de la mie de pain mêlée avec de la chair de saucisse; lorsqu'ils auront pris un bon suc, panez-les & les faites cuire au four bien dorés.

On les sert avec sauce ou sans sauce.

C'est un entremets agréable & apparent.

Artichauts glacés.

Faites-les cuire d'un beau blanc; ressuyez-les & les placez dans une casserole, avec des oignons coupés par tranches, veau, maigre de jambon & un peu de lard; laissez-les suer à petit feu jusqu'à ce qu'ils commencent à s'y former en gratin; mouillez-les avec de bon bouillon, dans lequel on aura fait bouillir un jarret

de veau ; & quand ils seront assez cuits, passez le jus dans une serviette, laissez-le refroidir, & quand il sera en glace, glacez-en vos artichauts.

Entremets froid, succulent, délicat & parfaitement sain.

CHAPITRE IV.

Entremets de Choux-fleurs, Concombres, &c. gras.

Choux-fleurs au Jus.

Epluchez-les & les jettez dans de l'eau froide pour qu'ils ne noircissent pas ; faites les blanchir un bouillon avec une tranche de petit lard, beurre & sel ; étant cuits à demi, mettez-les

en casserole avec du consommé & un peu de blond ou de jus de veau; laissez réduire la sauce, & servez chaudement sans les rompre.

Entremets chaud, délicat & sain.

Choux-fleurs à la Génoise.

Préparez-les & les faites cuire comme ci-dessus; dans le tems qu'ils sont à bouillir, faites fondre en casserole du beurre manié de fleur de farine, avec sel, poivre & muscade; ajoutez-y du jus de veau bien succulent, & tourne la sauce jusqu'à ce qu'elle soit bien liée; placez-y vos choux-fleurs, après les avoir égouttés; & lorsqu'ils auront mijotté un quart-d'heure, dre ez-les sur un plat au fond duquel vous aurez rapé du fromage de Parme pane vos choux-fleurs avec de la mie de pain mêlée de fromage rapé; mette le plat cinq

minutes au four pour leur faire prendre une couleur dorée, & servez chaudement.

Entremets estimé des amateurs de fromage, mais un peu pesant.

Concombres & Melons au gras.

Pelez & épluchez vos concombres ou vos melons, séparez-en toutes les graines, & les coupez par languettes de la grosseur du doigt ; jetez-les à mesure dans de l'eau froide ; puis les faites mariner un instant dans un verre de bouillon chaud, mêlé d'un verre de vinaigre ; faites-les égoutter & les trempez dans une pâte fine, & les faites frire dans de la graisse blanche : en les sortant de la poële glacez-les de sucre en poudre.

Entremets chaud, agréable & léger.

Salsifis au Jus.

On les prépare & les accommode exactement comme les choux-fleurs au jus, soit dans du consommé, du jus de volaille ou du blond de veau.

C'est un légume délicat & sain, qui fournit quantité d'entremets agréables en maigre & en gras.

On les fait frire aussi dans de la graisse blanche, & on les saupoudre de sel blanc.

Les Pommes de Terre.

On les fait d'abord bouillir une demi-heure dans de l'eau, on les pele & on les fait revenir en casserole avec du jus de veau ou d'excellent consommé, pour les servir lorsqu'elles seront bien nourries : on peut y ajouter, pour les relever, une tranche de jambon découpée en petits dés, ou

des restes de volailles, rissolés & coupés par petits filets.

Enfin, on les fait frire dans du jus ou de la graisse blanche.

Ce sont des entremets très-sains; mais un peu lourds pour bien des gens.

CHAPITRE V.

Entremets de Truffes, Mousserons, Morilles, &c.

Truffes à la Périgueux.

LAVEZ & nétoyez bien de belles truffes; faites-les cuire dans une bouteille de vin de Champagne, avec du sel, puis revenir en casserolle avec du jus ou du blond de veau, jusqu'à

ce que la ſauce les ait pénétrées, & ſervez-les.

Elles ſont chaudes & appétiſſantes.

Tourte de Truffes.

Nétoyez de jolies truffes de moyenne groſſeur; compoſez une pâte briſée en gras. (*Voyez le Volume de la Pâtiſſerie de Santé*). Foncez-en le dedans avec deux tranches de veau ou de petit lard, placez-y vos truffes, & les recouvrez d'une barde; fermez votre tourte, & la laiſſez cuire environ une heure au four modéré.

Entremets chaud, très-délicat; mais peſant.

Truffes à la Provençale.

Nétoyez-les, après les avoir fait cuire ſous la cendre; coupez-les par tranches, & les mettez en caſſerole avec un peu d'huile, ſel, poivre,

perſil & deux gouſſes d'ail ; laiſſez-les s'y mariner une heure ſur des cendres chaudes ; égouttez-les & les rangez ſur un plat.

Pour ſauce, faites fondre dans de bon bouillon un morceau de beurre manié de farine ; ajoutez-y un demi-verre de vin blanc, & faites bouillir pendant une demi-heure ; dégraiſſez-la & la verſez bouillante ſur vos Truffes.

Entremets chaud, agréable & reſtaurant.

Truffes au Jus.

Epluchez-les, faites-les cuire dans du bouillon avec moitié vin blanc ; eſſuyez-les & les achevez dans du jus de veau, de bœuf ou de volaille ; faites bouillir enſemble un quart-d'heure, & ſervez-les dans un plat bien chaud.

C'eſt la maniere la plus ſaine & la plus ſucculente de les manger.

Mouſſerons au gras.

Les mouſſerons ſont de petits champignons qu'on fait ſecher pour les conſerver toute l'année ; ils ſont plus délicats & moins dangereux que les champignons, en ce que ceux qui ont ſéché ſans ſe pourrir, ne font jamais de mal comme vénéneux, & ne peuvent incommoder qu'autant qu'on en mangeroit avec excès.

Pour les préparer au jus, il faut les faire revenir dans de l'eau bouillante, les nétoyer & faire égoutter ; paſſez-les en caſſerole dans du beurre excellent, avec perſil, ſel, poivre & muſcade ; mouillez-les de conſommé, d'une cuillerée d'huile d'olive & d'un demi-verre de vin ; ajoutez-y du jus que vous aurez le plus à votre diſpo-

ſtion, & laiſſez-les mijotter à petit feu pendant une demi-heure; dégraiſſez, & garniſſez tout le tour du plat avec des croûtons grillés & frits dans de l'huile bouillante. Verſez-y vos mouſſerons, & les arroſez de leur ſauce: on peut y exprimer le jus d'un citron ſi elle eſt trop épaiſſe.

Ils ſont délicats & très-faciles à digérer, accommodés de la ſorte.

Mouſſerons au Blond.

Lavez-les, égouttez-les, & leur faites rendre toute leur humidité en les preſſant entre deux ſerviettes; mettez-les en caſſerole avec beurre, ſel & blond de veau; laiſſez-les mijotter & ſervez-les chaudement.

Ils ſont délicieux.

Morilles au Jus.

Coupez les groſſes en quatre & les

petites en deux ; laissez-les tremper une heure dans de l'eau tiede pour les dépouiller de leur sable & autres parties étrangeres ; égouttez-les & les mettez en casserole avec huile, sel & poivre ; laissez-les bouillir ainsi une demi-heure, puis vous y ajouterez du jus de veau & un peu de vin blanc ; faites mijotter le tout jusqu'à parfaite cuisson, & y exprimez un jus de citron si la sauce est trop épaisse : il vaut mieux, au reste, qu'elle ait un peu de consistance, car une sauce trop claire n'a ordinairement ni goût, ni apparence, ni saveur.

Elles sont des plats d'entremets délicats & passablement sains.

Morilles farcies.

Choisissez les plus grosses & les plus rondes ; faites-leur un trou du

côté du deſſous, & les lavez en eau tiede juſqu'à ce qu'elles ſoient bien dégorgées; égouttez-les & les reſſuyez entre deux ſerviettes; rempliſſez-les d'une petite farce fine, & les faites cuire dans une caſſerole foncée de tranches de veau & d'une tranche de petit lard; ajoûtez-y ſur la fin du jus ou du blond de veau, & les ſervez bouillantes.

Morilles en Ragoût.

Elles ſe préparent de même, excepté qu'on ne les farcit point.

Morilles en Tourte.

Préparez-les comme pour les mettre au jus, & lorſqu'elles ſeront accommodées, vous en garnirez l'intérieur d'une petite tourte de pâte briſée, foncée de bardes de lard; fermez-la & la faites cuire au four

ou dans une tourtiere, en y laissant un petit trou sur le milieu pour l'évaporation des fumées.

Ce sont de charmans entremets, qui ne sont capables d'incommoder que par leur excès.

CHAPITRE VI.

Entremets composés de Beignets & Rôties.

Beignets Blondins.

PRENEZ deux poignées de fleur de farine, délayez-la avec trois ou quatre œufs frais, une cuillerée de crême & une bonne pincée de sel; tenez-la d'une consistance épaisse, mais un peu coulante.

Graiſſez une feuille de papier avec du ſaindoux de l'année, & dreſſez-y vos beignets de la groſſeur d'une noix ou d'un œuf de pigeon; faites fondre à la poële ou dans un poëlon de la graiſſe blanche, & lorſqu'elle ſera bouillante, jettez-y peu à peu vos petits beignets, en les retournant ſouvent avec l'écumoire pour qu'ils ſe cuiſent également par-tout; lorſqu'ils ſeront d'un jaune doré, & bien gonflés, ſortez-les avec l'écumoire & les dreſſez dans le plat où ils doivent être ſervis: ſaupoudrez-les de ſel ou de ſucre.

Ils ſont légers & ſains.

Beignets à la Moëlle.

Prenez pluſieurs morceaux de moëlle de bœuf; faites-la cuire dans un verre de bon bouillon juſqu'à ce qu'elle ait pris conſiſtance; verſez-la dans des

ſoucoupes pour en former des plateaux de l'épaiſſeur d'un écu de ſix francs ; étant coagulée, renverſez les ſoucoupes, & trempez vos plaques de moëlle dans une pâte à friture, ou bien dans une pâte compoſée de fromage à la crême pilé dans un mortier avec un peu de lait, deux poignées de farine & un œuf frais ; trempez-y vos morceaux de moëlle, & les faites frire, ſoit dans de l'huile d'olive ou dans de la graiſſe blanche, ou au beurre, ſuivant le goût des convives.

Les beignets à la moëlle ſont difficiles à réuſſir, parce que le gras de la moëlle empêche ſouvent la pâte de ſe cuire parfaitement : il faut, pour y parvenir, que la graiſſe ou l'huile de la poële ſoient bien bouillantes quand on les y met, & que la pâte qui enveloppe la moëlle ſoit un peu ferme.

Beignets de Veau, &c.

Les reſtes d'une piece de veau tendre, peuvent ſe couper par tranches de moyenne groſſeur, & faire des beignets excellens : il ne faut que les tremper dans une pâte composée de fleur de farine délayée avec du bouillon & des œufs ; tenez-la un peu conſiſtante ; trempez-y vos tranches de veau, & les faites frire d'un beau blond dans de l'huile d'olive bouillante dans un poëlon.

Les reſtes d'un aloyau, d'une piece de mouton ou d'un quartier d'agneau rôtis, peuvent être émincés & ſervis de la même maniere comme entremets chauds : il faut avoir le ſoin de le poudrer de ſel ou de ſucre en ſortant du poëlon ; cela les glace & leur donne une ſaveur plus délicate & plus ſaine.

Beignets de Porc.

Les pieds de cochon bouillis ou grillés, sont excellens en beignets : on les prépare de la même maniere que les tranches ou beignets de veau ; il faut toujours les frire dans de l'huile d'olive pour les rendre moins pesans & plus savoureux ; la friture en sera plus légere & d'une couleur plus dorée & plus apparente.

On prépare de même des tranches de jambon, après les avoir fait bouillir deux heures en casserole.

Enfin, le porc frais, coupé par tranches, se sert encore en beignets ; mais il est d'une pesanteur si forte à l'estomac, qu'il est à desirer qu'on ne l'emploie jamais de la sorte.

Beignets de Perdreaux, Lapins, &c.

Toutes les dissections du perdreau,

du lapin, lapereau, levraut & autre menu gibier, lorſqu'ils ont été rôtis, peuvent ſe couper par filets, ſe tremper dans une pâte fine, & ſe frire dans l'huile d'olive ou graiſſe blanche, pour ſe ſervir en beignets comme entremets chauds : ils ſont très-délicats lorſqu'ils ſont bien cuits à point; on les ſaupoudre de ſel pilé & mélangé avec un peu de fines épices en ſortant de la poële.

Rôties à la Moëlle.

Dépouillez un quarteron d'amandes douces, en les faiſant tremper un inſtant dans de l'eau bouillante; pilez-les, en les arroſant de tems en tems avec de l'eau de fleur d'orange, de peur qu'elles ne tournent en huile; mélangez y une poignée de fleur de farine, & délayez le tout avec une goutte d'eau tiede & trois jaunes

d'œufs ; formez-en des petites abbaisses grandes comme une petite soucoupe, avec de petits rebords ; faites-les cuire au four doux ; sortez-les & les remplissez d'une crême faite à la moëlle de bœuf, écorce de citron, &c. de l'épaisseur seulement d'un écu de six francs ; recouvrez la crême d'une cuillerée de blanc d'œuf fouetté en neige ; saupoudrez-les avec du sucre rapé ; glacez-les & servez-les chaudement : il faut qu'elles soient bien dorées au-dehors, & bien glacées au-dessus.

On les saupoudre assez souvent avec des petits grains de sucre coloriés, pour leur donner une plus jolie apparence : mais tous ces sucres sont si corrompus, & les couleurs qu'on y emploie la plupart si dangereuses, que je ne saurois en conseiller l'usage.

Rôties au Salpicon.

Composez un salpicon avec des ris de veau, des morilles, culs d'artichauts & une tranche de petit lard, le tout coupé en dez; mettez-le revenir en casserole, & mouillez avec de bon jus de veau ou de volaille; liez de quatre jaunes d'œufs, & faites que la sauce soit courte; faites rôtir des tranches de pain qui soient minces & coupées d'une égale épaisseur; garnissez-en le dedans avec votre salpicon; battez des blancs d'œufs, & trempez dedans vos rôties, ou plutôt avec une cuiller, versez-en sur vos rôties de tous les côtés; faites-les frire ensuite dans un poëlon avec de la graisse blanche bouillante; & lorsqu'elles seront d'un beau blond doré, dressez-les dans un plat au fond duquel vous mettrez ou du bond de

veau, ou du jus de mouton, ou telle autre ſauce qu'il vous plaira.

Ces ſortes de rôties, qui peuvent ſe varier à l'infini, donnent quantité d'entremets excellens & paſſablement ſains.

Rôties à la Grenade.

Coupez en petits dés un morceau de petit lard entre-mêlé de maigre; faites-le refaire en caſſerole avec perſil, ciboules, échalotes, ſel, poivre & trois jaunes d'œufs; maniez le tout enſemble, & lorſque cela formera un petit ſalpicon bien nourri, étendez-les uniment ſur des rôties de pain, & les faites frire enſuite dans du blond de veau ou du jus de bœuf, &c.

C'eſt un entremets agréable & ſain.

Rôties au Jambon.

Enlevez proprement toute la croûte d'un pain d'une livre qui ſoit raſſis ; coupez-en la mie par tranches fines ; coupez autant de tranches fines de jambon que vous avez de rôties ; battez-les avec un rouleau pour les attendrir, & les faites deſſaler dans de l'eau tiede pendant deux heures ; eſſuyez-les & les faites ſuer en caſſerole avec un peu de lard & une tranche de veau, en les arroſant d'un demi-verre de bouillon ; laiſſez-les bouillir une demi-heure, & y ajoutez enſuite un peu de blond de veau ; faites frire vos rôties de pain dans de la graiſſe blanche, & lorſqu'elles ſeront dorées, ſortez-les, dreſſez-les ſur un plat, & placez ſur chaque rôtie une des tranches de jambon cuites ; arroſez-les avec la ſauce, & ſi elle eſt

trop épaisse, exprimez-y un jus de citron ou un filet de vinaigre.

Rôties de Veau.

Lorsqu'on dessert un rognon de veau rôti de la table, on peut en faire de charmantes rôties en le hachant menu avec moitié autant de graisse qu'il y a de rognon ; pilez ensuite dans un mortier six macarons aux amandes ameres, un morceau de citron confit, de la moëlle de bœuf, du sucre & deux ou trois œufs fouettés, le tout bien pilé ; mélangez-y vos rognons de veau hachés ; maniez le tout ensemble, & garnissez-en vos rôties.

On les fait cuire au four doux ou dans une tourtiere, & lorsqu'elles ont pris une belle couleur, on les glace & on les sert bien chaudes.

Entremets délicat & salutaire.

Rôties à la Moëlle.

Faites griller des rôties de pain rassis ; pilez quelques blancs de volaille avec fines herbes, jaunes d'œufs & blond de veau.

Faites cuire un ou deux gros morceaux de moëlle dans du bouillon ; laissez-la refroidir & la coupez par morceaux ; garnissez vos rôties d'un lit de la farce de volaille pilée ; placez-y quelques morceaux de moëlle qui ne se touchent pas ; recouvrez-les d'un peu de farce ; panez-les, faites-leur prendre une belle couleur dorée au four de campagne, & les servez seches.

Entremets excellent & bien nourrissant.

Rôties à l'Italienne.

Pilez de la chair de volaille avec

du fromage de Parme & des raiſins de Corinthe; liez-les avec des jaunes d'œufs, & formez-en des allumettes en la roulant ſur de la fleur de farine, afin qu'elle ne s'attache pas aux doigts; faites-les frire dans de la graiſſe blanche, & les ſervez chaudes, poudrées de ſel ou de ſucre.

Riſſoles.

Faites une pâte ferme avec de la farine, blancs d'œufs, ſel pilé & un peu d'eau tiede; faites-la un peu moëlleuſe, & la laiſſez ſe raſſeoir, couverte pendant une demi-heure; étendez-la en abbaiſſe ou plateau plus ou moins grand; découpez-les en carrés ou en loſanges, & les couvrez d'une farce compoſée de reſtes de perdrix, moëlle de bœuf & jaunes d'œufs; le tout pilé enſemble dans un mortier, & légérement aſſaiſonné; faites cuire vos riſ-

ſoles dans de l'eau bouillante ou du bouillon pendant une demi-heure ; dreſſez-les ſur un plat ; rapez-y du fromage, & leur faites prendre couleur au four doux.

Obſervations.

On fait encore une infinité d'autres rôties ou riſſoles de toute eſpece avec toutes les combinaiſons des farces compoſées dont nous avons parlé au livre des garnitures : il ſuffit d'en couvrir des rôties de pain frites ou grillées, & de leur faire prendre couleur. On les ſert avec ſauce ou ſans ſauce.



CHAPITRE VII.

Pain de Bayonne, Ecrevisses & Huîtres en Entremets gras.

Pain de Bayonne.

CHOISISSEZ un jambon de belle apparence, & dont la qualité soit des plus tendres; faites-le tremper quinze heures dans de l'eau froide, ou deux jours s'il est vieux; placez-le ensuite dans un chaudron où il entre juste; n'y mettez que l'eau nécessaire pour le faire cuire, attendu que plus il y a de bouillon, plus il perd de son jus; ajoutez-y une pinte de bon vin blanc, & le faites cuire à grand bouillon, ayant soin de l'écumer; lorsqu'il est

cuit, laiſſez-le refroidir, & ôtez-en les deux os qu'on appelle la noix; enlevez-en la couenne; dégraiſſez-en une partie, & l'arrondiſſez en forme ovale, en coupant les chairs qui pourroient déborder; faites une farce bien hachée avec toutes les rognures de chair & des fines herbes; mêlez-y une tranche de veau pilée, ou bien quelques reſtes de gibier ou de volaille.

Votre jambon refroidi, coupez-le par tranches minces; ayez une terrine ou jatte de la forme & grandeur dont vous voulez faire votre pain de Bayonne; étendez-y dans le fond une abbaiſſe de pâte ferme, puis garniſſez-la d'un lit de farce, enſuite des tranches de jambon, puis un lit de farce, puis une ſeconde abbaiſſe de pâte ferme, de la farce, du jambon & de la farce; continuez toujours cette même diſpoſition, jusqu'à ce que vo-

tre jatte soit pleine, & la terminez par une derniere abbaisse de pâte, dont vous lutterez les bordures avec la grande abbaisse qui a été mise la premiere au fond de la jatte; renversez-la sur une grande pelle de Pâtissier, & couvrez votre pain d'un peu de fleur de farine, comme si c'étoit un pain à enfourner; mettez-le cuire dans un four bien chaud; laissez-le cuire une heure & demie ou deux heures, suivant sa grosseur; & quand il sera au point de cuisson, vous le laisserez refroidir pour le servir en entremets froid.

C'est un bel entremets, d'un goût délicat, & d'une superbe apparence; & lorsqu'il est bien dessalé, il n'y a que l'excès qui puisse incommoder.

Bartholos.

Faites cuire à la broche une per-

drix de bon fumet; désossez-la entiérement & pilez-en les chairs; faites-en bouillir les carcasses dans d'excellent bouillon pendant deux heures, & passez ce jus à l'étamine; délayez dans ce jus huit œufs frais; mêlez-y votre chair de perdrix pilée; formez-en de petites pelottes ovales, rangez-les sur un plat, & y versez la sauce tout autour; faites-les cuire au bain-marie, en observant qu'ils ne cuisent pas trop long-tems, ce qui les rendroit moins délicats: servez-les chaudement.

C'est un excellent entremets des plus sains.

Ecrevisses de Bartholo.

C'est précisément le même appareil que ci-dessus, qu'on met dans des moules d'écrevisses de mer pour lui en donner la forme: on le colore avec

du beurre d'écreviſſes, pour lui donner ce rouge incarnat qui imite l'écaille de l'écreviſſe, & on le mange chaud ou froid.

Entremets délicat & ſain.

Ecreviſſes à la Calonne.

Prenez de belles écreviſſes en vie; fendez-les en deux par deſſous le ventre; mettez dans une caſſerole du vin de Champagne, un peu d'huile, un citron coupé par tranches, ſel & poivre; faites-y bouillir vos écreviſſes; & les dreſſez ſur un plat; jettez dans la ſauce du blond de veau, faites-la réduire, paſſez-la au tamis & la verſez ſur vos écreviſſes.

Elles ſeront ſaines & délicates,

Ecreviſſes au Reſtaurant glacé.

Faites bouillir de belles écreviſſes dans de bon bouillon avec deux tran-

ches de veau coupées en dés ; lorſ-qu'elles ſeront aſſez cuites, dreſſez-les ſur le plat où elles doivent ſe ſer-vir ; faites réduire la ſauce, en la for-tifiant d'un jus de veau ou de volaille, & lorſqu'elle ſera réduite en gelée, verſez-la ſur vos écreviſſes pour les glacer ; expoſez le plat dans un lieu frais, pour que la gelée ſe prenne, & ſervez.

Entremets froid, reſtaurant & dé-licieux.

Ecreviſſes farcies.

Choiſiſſez les plus belles que vous pourrez trouver, & les faites cuire & bouillir dans de l'eau-ſel ; ſéparez-en les pattes, & ne touchez pas à la queue ; recouvrez-les tout autour d'une petite farce fine ; panez-les avec de la mie de pain, & les faites frire à la poële d'un beau blond dans de

la graiſſe, puis faites frire du perſil dans le reſte de la graiſſe blanche, & ſervez vos écreviſſes ſur un lit de perſil.

Ecreviſſes à la Royale.

Faites cuire dans de l'eau bouillante de groſſes écreviſſes avec un peu de ſel; ſéparez-en les petites pattes, & ne leur laiſſez que les pinces & la queue; vuidez-les entiérement de tout ce qu'elles ont dans le corps, & les rempliſſez d'une farce en gras de veau, gibier ou volaille; frottez-les en dehors avec un blanc d'œuf, & les panez avec de la mie de pain pour leur faire prendre couleur au four doux.

Faites cuire enſuite les petites écreviſſes dans de bon bouillon; ajoutez-y un peu de jus de veau & quelques foies gras, pour ſervir de ſauce & de garniture.

Ce ſont des entremets chauds excellens.

Huîtres au gras.

Faites blanchir des huîtres fraîches dans de l'eau bouillante, puis les égoûttez pour les faire cuire dans d'excellent bouillon avec le plus clair de l'eau de mer que les huîtres auront répandue; lorſqu'elles ſeront au point de cuiſſon convenable, garniſſez-en des coquilles de mer ou des moules d'argent, & les recouvrez d'une petite farce compoſée de morilles & de foies gras hachés & mêlés avec des fines herbes; poudrez-les d'une chapelure de pain, & leur donnez couleur au four ou avec une pelle rouge.

On peut y marier toutes ſortes de farces en gras, & les nourrir avec du jus de veau ou de mouton; car il eſt eſſentiel de ne pas deſſécher le ſuc des huîtres.

Huîtres à l'Eau.

Mettez au fond d'un plat un verre de consommé & un demi-verre de l'eau de mer des huîtres passée au tamis ; épluchez des huîtres fraîches, faites-les blanchir & revenir en casserole avec des fines herbes dans de la graisse blanche quasi bouillante, mais qui ne fasse que frémir ; ôtez-les & les servez dans le plat où vous aurez mis le consommé.

Elles sont un peu pesantes & difficiles à digérer de cette maniere.

Huitres au Blond.

Faites revenir des morilles & du persil dans du beurre fondu ; mouillez-les ensuite d'un verre de vin blanc & d'un verre de jus de veau ou d'excellent consommé ; faites cuire ensemble ; & lorsque la sauce & les morilles auront

auront pris goût & bonne consistance, mettez-y vos huîtres bien égouttées; laissez-les frémir quatre bouillons, & les servez pour entremets chaud en gras.

Huîtres en Fricassée.

Faites-les blanchir dans leur eau; égouttez-les & les fricassez dans du bouillon gras de la même maniere qu'une fricassée de poulets; finissez-les d'une sauce aux jaunes d'œufs bien liée.

Huîtres au Verd-pré.

Il faut les préparer comme les huîtres à l'eau, puis les faire cuire dans du blond de veau; lorsqu'elles auront pris leur degré de cuisson à petit feu, servez-les dans un plat, en les couvrant de telle sauce & garniture qu'il vous plaira.

Elles ſont excellentes & reſtau-rantes.

Homards & Crables.

Les *Homards* & les *Crables* ſont ſuſceptibles des mêmes apprêts que les écreviſſes; mais on les ſert encore dépouillés de leurs coquilles, & découpés par filets dans un jus de veau ou une garniture de volaille.

Ils offrent quantité d'excellens entremets chauds & froids.



CHAPITRE VIII.

Entremets de Foies, Laitances & Gelées animales.

Foies de Raies.

FAITES blanchir des foies de raies, égouttez-les & les faites cuire en casserole avec du blond de veau ou du jus de bœuf; faites-les mitonner une demi-heure sur le feu à petit bouillon, & les servez chauds.

Entremets délicat & sain.

Foies de Raies aux Truffes.

C'est précisément le même apprêt que ci-dessus, avec la seule différence qu'on ajoute des truffes & des fines

herbes dans le blond ou le jus de bœuf; il faut les couper par tranches fines, pour qu'elles aient puls d'apparence & de parfum.

On y ajoute également toutes sortes de garnitures en gras pour en former quantité de plats d'entremets délicats & sains.

Foies de Maquereaux, Merlans, &c.

Les foies de brochets, maquereaux, lottes, merlans, carpes & autres poissons d'étangs & de rivieres, se préparent exactement de la même maniere en entremets gras.

Laitances au gras.

Prenez de belles laitances de carpes ou de brochets, & les faites blanchir deux bouillons; égouttez-les & les mettez en casserole avec moitié consommé & moitié vin blanc, une pin-

cée de ſel & un ſoupçon de fines épices; laiſſez le tout bouillonner une demi-heure à petit feu, & vous les finirez avec des jaunes d'œufs délayés dans de bon bouillon chaud.

Entremets ſain & délicat.

Laitances au Court-bouillon.

Faites-les blanchir & cuire dans deux verres d'excellent bouillon pendant un quart-d'heure; ajoutez-y de bon beurre frais manié d'un peu de farine; laiſſez prendre corps à la ſauce pendant un quart-d'heure. Servez bien chaud.

Entremets agréable & reſtaurant.

Laitances en Ragoût.

Faites revenir en caſſerole des morilles & un bouquet de fines herbes dans du beurre fondu ou de la graiſſe blanche de l'année; mouillez-les avec

un verre de consommé ou de blond de veau, & y mettez vos laitances jusqu'à parfaite cuisson. Servez chaud.

Entremets sain & délicat.

Laitances au Poulet.

Préparez-les comme ci-dessus, & les finissez avec trois jaunes d'œufs délayés dans du bouillon avec un filet de vinaigre; versez cette liaison dans vos laitances, pour les achever comme des poulets à la sauce blanche.

Délicieuses & salutaires.

Laitances au Velours.

Choisissez de belles laitances de carpes, de brochets ou de tout autre poisson, faites-les blanchir en casserole avec de bon bouillon, un bouquet de fines herbes, sel, poivre & quelques mousserons secs; ajoutez-y une tranche de jambon coupée par

petits dés ; nourriſſez-les avec de bon potage, un verre de crême douce ou de bon lait, &c. laiſſez-y mijotter vos laitances un bon quart-d'heure ſeulement ; ſortez-les, faites réduire votre ſauce, & la verſez bouillante ſur vos laitances.

Gelées de Veau.

Prenez un beau jarret de veau, donnez-lui quatre ou cinq coups de hache en divers endroits, pour qu'il puiſſe ſe cuire, & rendre plus facilement tout ſon jus ; mettez-le cuire dans une marmite avec quatre pintes d'eau ; écumez ſoigneuſement, & laiſſez-le bouillir quatre ou cinq heures à petit bouillon : paſſez votre gelée au tamis.

Mettez-la en caſſerole avec ſucre, eau de fleur d'orange, zeſtes de citron rapés, & quatre ou cinq blancs

d'œufs bien fouettés ; s'il est épais ; ajoutez-y un peu de vin de Champagne ; quand elle aura pris bon goût, passez-la au tamis ou au travers d'une serviette blanche, & en remplissez des tasses ou des petits pots : laissez-les prendre.

Entremets froid très-délicat.

Blanc-Manger.

Prenez un bon jarret de veau ; coupez-le en plusieurs endroits, & le faites cuire & bouillir à petit feu dans deux pintes d'eau pendant quatre heures ; passez votre bouillon au tamis, & s'il n'est pas assez fort pour se prendre en gelée tremblante, il faudra le faire réduire en bouillant jusqu'à bonne consistance.

Remettez-le sur le feu avec un quarteron de sucre, une pincée de coriandre, du citron rapé ; pilez un

quarteron d'amandes douces, délayez-les dans de bon lait, verſez-y enſuite votre gelée, pour lui donner le goût & le blanc de lait des amandes; repaſſez-la au travers d'une ſerviette, & dreſſez votre blanc-manger dans des petits pots ou dans un plat comme une crême, ou bien encore dans des petits gâteaux de pâte croquante faits en godets.

C'eſt un manger délicat & très-ſain : il ſert à compoſer nombre de plats d'entremets froids excellens.

Gelée de Cerf.

La maniere la plus ſimple de la faire, c'eſt d'acheter de la corne de cerf rapée chez les Droguiſtes, & de la faire bouillir ſept à huit heures dans deux pintes d'eau juſqu'à réduction de moitié; laiſſez-la repoſer & la paſſez au travers d'un linge.

Puis vous la mettrez rebouillir avec ſucre, eau de fleur d'orange, citron rapé, &c. & la dreſſerez enſuite dans de petits pots pour la faire geler.

Entremets froid très-agréable.

Blanc-Manger en Surpriſe.

Choiſiſſez un joli pain à café chaplé, faites-y un trou par-deſſous pour en ôter toute la mie; couvrez-le en dehors d'une glace blanche faite avec du ſucre en poudre & de l'eau de fleur d'orange; faites-le ſécher un inſtant au four ou à l'étuve, rempliſſez-le de blanc-manger, placez-le ſur un plat, & le couvrez de tous côtés d'un blanc-manger en forme de pyramide bien gelée.

Entremets froid, apparent, agréable & léger.

CHAPITRE IX.

Crêmes & Omelettes en entremets gras.

Crême au Blanc de Poulet.

FAITES bouillir une pinte de crême douce, dans laquelle vous aurez mis du ſucre en poudre ; faites bouillir dans un verre d'eau ou de bouillon quelques blancs de poulet, & la petite peau qui ſe trouve dans l'intérieur du géſier de poulet : il faut que les blancs & la peau de géſier ſoient bien hachés auparavant ; & lorſqu'ils auront bouilli une bonne heure, paſſez-en les ſucs au travers d'un linge, & les mélangez à la crême bouillante ; remettez votre crême ſur le feu, cou-

vrez-la d'un plat de terre, sur lequel vous mettrez de la braise ; elle se prendra bientôt, & vous la mettrez ensuite au frais achever de se former en gelée.

Entremets froid, restaurant, délicat & sain.

Crême au Salep.

Délayez du salep en poudre fine dans une goutte d'eau froide, achevez de le détremper avec du bouillon ou du consommé tiede ; mêlez-le avec une chopine de bonne crême double ; mettez-la un instant sur le feu, tournez-la sans discontinuer, & dans un quart-d'heure elle sera prise : laissez-la refroidir.

Entremets froid, délicieux & salutaire.

Crême à la Moëlle.

Pilez une once d'amandes douces humectées avec du lait du jour, exprimez-en le ſuc, & ſervez-vous-en à piler deux onces de moëlle de bœuf & un peu d'écorce de citron.

Détrempez ſix jaunes d'œufs avec du lait chaud, & lorſqu'ils ſeront fondus, délayez-y votre pâte de moëlle de bœuf; mélangez le tout dans une pinte de bon lait, & le paſſez au tamis pour en ſéparer tous les grumeaux.

Mettez la ſur le feu, & la remuez toujours avec une cuiller juſqu'à bonne conſiſtance; lorſqu'elle ſera priſe, verſez-la dans des petits pots ou dans un plat, & la portez en lieu frais.

Elle eſt nourriſſante, délicate & ſaine.

Crême au Blanc de Volaille.

Prenez les blancs d'une volaille cuite à la broche, & les pilez avec deux onces d'amandes douces dépouillées de leur peau; délayez le tout avec d'excellent consommé tiede; cassez dix jaunes d'œufs dans la même casserole où sont vos blancs de volaille; battez bien le tout ensemble, & achevez de le délayer avec du consommé; passez-le au tamis, pour n'en prendre que le plus clair, & le faites prendre au bain-marie jusqu'à bonne consistance dans un plat de fayance ou d'argent.

C'est un entremets délicieux & des plus restaurans.

Crêmes au Riz.

Prenez de belle fleur de riz en poudre, délayez-la dans du bouillon, &

la faites cuire à petit feu, en la remuant souvent jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite; passez-la au tamis, & y ajoutez un lait d'amandes douces pilées avec deux pincées de coriandre, & passé au travers d'un linge; faites-la chauffer un instant, & la servez chaude.

Crême de santé excellente pour des convalescens ou des tempéramens délicats.

Crême du Commissaire.

Choisissez une bonne perdrix & la faites cuire à la broche; désossez-la & en pilez toutes les chairs en les humectant avec un peu de bon consommé ou de jus de veau; ajoutez-y ensuite six jaunes d'œufs, sel, poivre & un peu de fines épices en poudre; passez le tout au tamis, & en mettez les sucs dans un plat,

pour le faire prendre & cuire au bain-marie.

Crême grasse des plus salutaires.

Omelette au Jambon.

Prenez une belle tranche de jambon cuit à l'eau ; s'il est crud vous le ferez revenir & cuire une demi-heure en casserole ; hachez le très-fin & le mélangez avec une douzaine d'œufs bien battus à froid avec un peu de jus de veau ; faites cuire votre omelette à la poële , en observant qu'elle soit d'un beau blond doré & d'un goût moëlleux : pour qu'elle soit délicate , il ne faut pas qu'elle soit mince sur les bords & épaisse dans le milieu , mais il faut lui conserver par-tout une bonne épaisseur.

Il est inutile de la saler , parce que le jambon porte toujours beaucoup de sel avec lui.

Omelette à la Farce.

Avec toutes ſortes de farces de veau, mouton, volaille, perdreaux, gibier, &c. mélangées à des œufs battus, on fait une infinité d'omelettes farcies qui ſont délicieuſes & très-reſtaurantes.

Elles ſe font exactement comme les omelettes au jambon; il ſuffira de s'y conformer pour y réuſſir.

Omelette au Rognon.

Prenez un rognon de veau qui ait été cuit à la broche, hachez-le & le nourriſſez avec de la crême douce; caſſez y ſept à huit œufs, ſel, poivre & muſcade; battez bien le tout enſemble avec des verges de bouleau; faites cuire votre omelette à la poële, & tenez-la épaiſſe, afin de lui conſerver plus de moëlleux.

Au lieu de sel, poivre & muscade ; on peut y mettre du sucre & de l'écorce de citron rapé, pour la manger en entremets chaud sucré : cette derniere maniere est plus délicate & plus saine, en ce qu'elle se digere plus facilement.

C'est au goût & à l'intelligence des amateurs à les varier à l'infini, en y ajoutant ou retranchant ce qui leur paroîtra agréable à l'œil, au palais & à la santé.

Omelette à la Carmelite.

Fouettez une douzaine d'œufs avec un peu de sel, poivre & coriandre ; lorsqu'ils seront bien mousseux, ajoutez-y un demi-verre de sang de volaille ou d'agneau, & une ou deux cuillerées de crême douce ; battez bien le tout ensemble, & faites cuire votre omelette à la poële, en ob-

ſervant qu'elle ſe prenne également par-tout.

Entremets chaud peu délicat.

Omelette au Lard.

Coupez en petits dés du lard entrelardé de maigre, que vous aurez auparavant fait cuire une demi-heure dans une caſſerole ; ou bien après l'avoir coupé, mettez-le tout ſimplement cuire à la poële avec un peu de beurre ; remuez-le ſouvent, & lorſque les morceaux de petit lard commenceront à ſe riſſoler & à venir d'un blond doré, verſez dans la poële une douzaine d'œufs bien battus auparavant ; remuez vos œufs avec le lard, pour les mélanger enſemble, & ramaſſez enſuite les bords de votre omelette pour la faire cuire d'un beau blond & d'une jolie épaiſſeur.

Entremets appétiſſant & agréable, mais un peu peſant.

Omelette aux Croûtons.

Faites griller de petits croûtons de pain de la grosseur du petit doigt; faites-les revenir & cuire en casserole dans du jus de veau ou de volaille, ou dans du consommé: on peut y entre-mêler des filets de volaille, chapon ou perdrix; vos croûtons étant cuits bien moëlleux, battez une douzaine d'œufs, & y mélangez vos croûtons, &c. faites cuire votre omelette à la poële, roulez-la & la servez dans un plat chaud.

Lorsque le beurre ou la graisse blanche dans laquelle on la fait cuire, n'est pas assez chaud, elle a beaucoup de peine à se prendre; mais on réussira toujours, en n'y jettant pas les œufs & les croûtons, que le beurre ou la graisse ne soient bouillans.

Entremets chaud, très-délicat & sain.

Omelettes de Venaiſon.

Prenez des foies de lievre, de lapin ou de chevreuil, perdreaux, faiſans, &c. hachez-les & les mélangez dans une douzaine d'œufs bien battus, avec ſel, poivre & fines épices; faites-la cuire à la poële & la ſervez chaude.

Entremets chaud, délicat & ſain.

Omelette à la Jéſuite.

Battez une demi-douzaine d'œufs & en formez une omelette bien mince à la poële; dreſſez-la ſur un plat, & la recouvrez d'une farce compoſée de blancs de volaille, petit lard & truffes, le tout bien haché & modérément aſſaiſonné; battez une autre demi-douzaine d'œufs, & en faites une ſeconde omelette mince pareille à la premiere; recouvrez-en votre

omelette farcie, luttez-en les rebords avec un blanc d'œuf, & les faites cuire en les touchant avec une pelle rouge; ſervez-la chaude avec une ſauce ou un jus de veau deſſous.

C'eſt un des entremets les plus délicats de la cuiſine moderne: il eſt ſain, reſtaurant, fournit tous les ſucs propres à produire un bon chyle.

CHAPITRE X.

Des Oeufs de pluſieurs manieres en Entremets gras.

Oeufs au Jus.

FAITES cuire des œufs pochés à l'eau, qui ſoient frais & cuits mollets; égouttez les & les dreſſez ſur un

plat dans l'ordre le plus apparent ; arrofez-les d'un bon jus de veau qui foit d'un brun foncé & clair : fervez-les chauds ou froids.

Entremets fain & apparent.

Oeufs à l'Impériale.

Pilez des blancs de volaille avec des blancs de perdreaux, perfil, fel, poivre & du pain mollet cuit & nourri dans de la crême douce, & lié de quatre jaunes d'œufs ; garniffez le fond du plat avec cette farce ; caffez huit œufs fur cette farce fans les battre, & faites cuire le tout fur des cendres chaudes ; panez avec de la mie de pain, & paffez une pelle rouge deffus pour donner couleur.

Entremets délicieux & très-fain : il réuffit facilement, en le couvrant d'un plateau garni de petite braife.

Œufs au Lard.

Faites fondre du lard dans un poëlon, & lorsqu'il commencera à roussir & à être simplement d'un blond doré, pochez-y des œufs frais l'un après l'autre ; quand ils seront cuits, ajoutez y pour garniture un salpicon bien cuit ou une sauce délicate au jus de veau ou de volaille, &c.

Œufs frits.

Faites fondre du lard à la poële ; après l'avoir tout coupé par petits dés, & quand il aura rendu sa graisse bien bouillante, cassez-y des œufs & les y faites frire l'un après l'autre d'un beau blond ; laissez égoutter vos œufs sur un tamis, dressez-les sur un plat, jettez votre petit lard dessus, & les arrosez d'un peu de blond de veau de santé. (*Voyez le livre second*). Servez-les

les bien chauds ; car en refroidiſſant, ils ſont bien moins agréables.

J'ai éprouvé avec ſuccès qu'ils réuſſiſſent plus parfaitement en friture dans de la graiſſe blanche de l'année que dans du lard : ils ſont même plus ſains de cette maniere, parce que la graiſſe blanche ayant beſoin de bouillir moins de tems pour ſe fondre que le lard, prend bien moins d'âcreté & de torréfaction.

Oeufs brouillés au Jus.

Choiſiſſez une douzaine d'œufs, dont vous ne prendrez que huit blancs & les douze jaunes ; battez-les & les paſſez au travers d'un tamis, afin d'en ſéparer tous les germes & de les mélanger plus parfaitement ; mettez-les en caſſerole dans un grand verre de jus de veau, avec ſel, poivre & un peu de muſcade ; dès qu'ils

commencent à ſentir la chaleur, tournez-les continuellement ſur le feu avec une fourchette; s'ils s'épaiſſiſſent trop promptement, vous y ajouterez un peu de jus; tournez-les toujours, juſqu'à ce qu'ils ſoient entiérement pris, & les verſez ſur un plat chaud.

Ils ſont moëlleux, délicats & reſtaurans.

Oeufs brouillés.

Prenez huit jaunes d'œufs & quatre blancs, battez-les & les faites cuire dans de bon bouillon, en les tournant toujours avec une fourchette ou une verge de bouleau; aſſaiſonnez-les modérément, & ne les laiſſez pas trop cuire.

Oeufs brouillés à la Vénitienne.

Faites fondre dans une caſſerole

deux anchois bien lavés & coupés par morceaux; ajoutez-y une cuillerée de graiſſe blanche & un demi-verre de bon jus de bœuf; prenez enſuite douze jaunes d'œufs & ſix blancs, paſſez-les au travers d'un tamis, & y ajoutez ſel, poivre & un peu de fine muſcade; mettez-les dans le jus de bœuf & les y brouillez avec la fourchette juſqu'à ce qu'ils ſoient pris également, & ſoient blonds & moëlleux.

Ce ſont des entremets ſains, délicats & appétiſſans.

Oeufs brouillés aux Aſperges.

Battez huit ou dix œufs dans un poëlon, ajoutez-y blond de veau, ſel, poivre & muſcade rapée, & les ſommités ſeulement d'une cinquantaine de petites aſperges; mettez cuire le tout enſemble ſur un feu

doux; brouillez avec une fourchette, & servez chaud.

Ils sont sains & délicieux.

Oeufs au Verjus.

Faites fondre dans une casserole une cuillerée de graisse blanche avec un peu de beurre manié de fleur de farine; lorsque le tout sera fondu, & commencera à devenir blond, ajoutez-y un demi-verre de jus; liez votre sauce, & y jettez alors huit ou dix œufs bien battus avec du verjus; tournez-les continuellement avec une fourchette pour les brouiller sur un feu doux, en observant de n'y mettre que peu de verjus, car son acidité augmente en cuisant.

Ils sont sains & agréables.

Oeufs brouillés aux Mousserons, Morilles, &c.

Hachez menu des morilles ou des mousserons ; faites-les revenir en casserole & cuire dans de bon jus ; lorsqu'ils auront pris goût, & que la sauce aura assez de consistance, cassez-y une douzaine d'œufs dont vous ôterez quatre blancs ; assaisonnez modérément, & remuez-les toujours avec une fourchette pour les brouiller à mesure qu'ils cuisent ; étant cuits moëlleux, servez-les chauds.

Oeufs à la Piémontaise.

Faites fondre deux anchois au fond d'une casserole, & les mouillez avec du jus de veau ; cassez huit œufs, prenez en les huit jaunes avec deux blancs seulement ; battez-les bien & les jettez en casserole dans le jus

chaud, avec ſel, poivre & un peu de muſcade; brouillez-les continuellement avec une fourchette, & les entretenez chauds & moëlleux; garniſſez tout le tour de croûtons frits à la poële & piqués dans les œufs brouillés.

Rapez ſur votre plat du fromage de Parme, & paſſez une pelle rouge deſſus pour leur donner une couleur de blond doré: ſervez-les bien chauds.

Oeufs brouillés aux Légumes.

Faites à l'ordinaire un ragoût de chicorées, culs d'artichauts, cardes, laitues ou de tous autres légumes que l'on voudra; cuiſez-les dans de bon jus ou d'excellent bouillon; coupez-les enſuite en dés ou par morceaux de moyenne groſſeur; caſſez-y une douzaine d'œufs & les brouillez avec une fourchette pour les finir blonds & moëlleux.

N. B. Cette maniere de les manger aux légumes cuits dans du jus, eſt la plus ſaine & la plus facile à digérer.

On peut enfin faire des œufs brouillés dans toutes les ſauces poſſibles ; c'eſt à l'intelligence ou au bon goût d'un artiſte à préférer celles qui ſont le plus au goût des convives ou des amateurs.

Petits Oeufs au gras.

Choiſiſſez deux douzaines de beaux œufs & les faites cuire à demi-durs, c'eſt-à-dire cuire en eau bouillante juſqu'à ce qu'ils ſoient mollets ſans être entiérement durcis ; briſez-en les coques & n'en prenez que les jaunes ; pilez-les dans un mortier avec une pincée de fleur de farine ; humectez-les avec du jus de volaille, & formez-

en une pâte qui ait de la consistance ; mais qui soit assez maniable pour prendre toutes les formes que l'on voudra.

Mettez au fond d'un grand plat une pincée de fleur de farine ; trempez-y vos deux mains, & prenez ensuite un peu des jaunes d'œufs pilés ; roulez-le dans le creux de la main, & en formez de petits œufs gros comme des noisettes ou des avelines ; lorsque vous aurez employé tout votre appareil à en former des petits œufs plus ou moins gros, il faut avoir de l'eau bouillante, dans laquelle vous mettrez un jus de citron & une pincée de sel ; faites-y cuire un instant vos petits œufs pour les durcir ; égouttez-les & les employez ensuite à garnir des entrées, ou à divers plats d'entremets.

Petits Oeufs au Jus.

Prenez une vingtaine des petits œufs ci-deſſus, & les faites mitonner un quart-d'heure dans un verre de bon jus de veau ou dans telle autre ſauce qu'il vous plaira.

Ils ſont très-délicats.

Oeufs aux petits Pois.

Ayez des petits pois verds & tendres; faits-les cuire dans du bouillon ou du jus; ajoutez-y quelques croûtons frits à la graiſſe blanche; lorſqu'ils seront cuits bien moëlleux, caſſez-y ſept ou huit œufs, ſel, poivre & muſcade, & les faites cuire ſur des cendres chaudes, avec une tourtiere deſſus, pour les cuire bien également deſſus & deſſous.

On les ſert plutôt en hors-d'œuvre

qu'en entremets : ils sont délicats & sains.

Oeufs aux Cornichons.

Lavez dans plusieurs eaux des cornichons confits au vinaigre ; hachez-les & les passez un instant sur le feu dans un peu de beurre , & les faites mitonner un instant dans un peu de jus ou d'excellent bouillon.

Faites durcir des œufs ; coupez-les en deux avec un couteau , soit dans leur longueur ou en travers ; pilez les jaunes avec sel, poivre , & les arrosez avec de la crême douce ; mêlez les avec vos cornichons , & laissez réduire le tout comme si c'étoit une farce.

Oeufs en Beignets.

Faites durcir une douzaine d'œufs , dépouillez-les de leur coque , & les

pilez dans un mortier avec un peu de crême douce & gros comme le poingt de moëlle de bœuf; pilez ensuite à part une demi-douzaine de macarons, d'amandes ameres, un peu de sucre & un morceau d'écorce de citron; mélangez le tout avec œufs durs pilés, & formez-en des beignets gros comme des amandes avec leurs coquilles.

Composez une pâte fine avec de la fleur de farine, un peu de beurre, sel, citron rapé, &c. formez-en une pâte liquide, dans laquelle vous tremperez vos beignets pour les faire frire d'un blond doré, dans de la graisse blanche bouillante à petit feu.

Il est important que le feu soit doux, afin de donner le tems au dedans de se cuire.

On les glace avec du sucre en poudre avant de les servir : ils sont très-délicats & sains.

Oeufs à la Daube.

Battez bien une douzaine d'œufs, en les fouettant jusqu'à ce qu'ils montent en écume; assaisonnez-les de sel, poivre & muscade, & les faites cuire en casserole avec un bon jus de daube ou de bœuf à la mode; ajoutez-y deux tranches de petit lard cuit sur le gril & coupé en dés: faites cuire le tout à petit feu.

Oeufs en Purée.

Ayez des petits pois accommodés au gras, que vous tiendrez chauds en casserole; pochez des œufs frais à l'eau, dressez-les chauds sur un plat, & passez vos pois en purée pardessus, pour donner un masque agréable; il faut que la purée soit verte & légere, sans quoi ce seroit plutôt un hors-d'œuvre qu'une entrée.

Oeufs à l'Allemande.

Faites fondre en casserole du beurre manié de fleur de farine, avec sel, poivre, persil & un peu de gingembre en poudre; ajoutez-y ensuite du consommé ou du jus de bœuf, avec autant de vin blanc du Rhin; faites bouillir le tout un quart-d'heure.

Faites pocher des œufs bien mollets, & versez dessus votre sauce, en les tenant sur des cendres chaudes un instant.

Ils sont délicieux, restaurans & très-sains, quoiqu'un peu chauds.

Oeufs à la Milanaise.

Faites fondre en casserole du beurre frais, avec persil & estragon hachés; ajoutez-y un verre de consommé & un demi-verre de vin de Champagne, une cuillerée d'huile d'olive & un

anchois haché très-fin; faites bouillir le tout ensemble une demi-heure, & passez cette sauce au tamis.

Dressez des œufs pochés dans un plat chaud, & versez-y dessus votre sauce après lui avoir fait prendre un bouillon.

Oeufs à la Huguenotte.

Mettez au fond d'un plat de terre ou d'argent, un peu de jus de veau ou du fond d'une daube; cassez-y huit ou dix œufs, saupoudrez-les d'un peu de muscade, & les faites cuire à petit feu sans être durcis; ils doivent être doux & moëlleux : on peut passer au-dessus une pelle rouge pour achever de cuire ceux qui seroient encore baveux.

Ils sont très-nourrissans, délicieux & sains.

Oeufs à la Génevoise.

Délayez dans une casserole huit jaunes d'œufs avec du jus ou du blond de veau, avec sel, poivre & un peu de muscade; passez-les au tamis ou au travers d'un linge blanc; couvrez la casserole d'un couvercle, & les mettez cuire au bain-marie, soit sur le fourneau de santé (détaillé au premier volume), soit dans une casserole plus grande remplie d'eau bouillante; lorsqu'ils seront bien pris, servez-les chauds.

Ils sont restaurans & délicieux.

Oeufs aux Ecrevisses.

Préparez une douzaine de jaunes d'œufs de la maniere précédente, & au lieu d'y mettre autant de jus, vous y mettrez les sucs exprimés d'une trentaine d'écrevisses cuites dans de

l'eau avec autant de jus de veau ou de bœuf; finissez-les au bain-marie comme les précédens.

Ils sont succulens & raffraîchissans.

Oeufs à la Duchesse.

Pochez une douzaine d'œufs de sorte qu'ils soient mollets sans être bien durs; égouttez-les & les coupez en deux dans leur longueur; mettez-en les jaunes dans une casserole, délayez-les avec du blond de veau ou du consommé; passez-les au tamis, & à la place des jaunes, remplissez le dedans de vos blancs d'œufs avec une farce fine de blancs de volaille hachés avec de la chair de petites saucisses, le tout lié d'un jaune d'œuf frais; vos œufs étant tous farcis, remettez les moitiés l'une contre l'autre, & les soudez avec le blanc de l'œuf qui a servi de liaison à la

farce ; dreſſez-les ſur un plat, & verſez deſſus votre ſauce aux jaunes d'œufs ; faites-les cuire une demi-heure au bain-marie, avec un couvercle au-deſſus duquel vous mettrez un peu de petite braiſe, afin qu'ils ſe cuiſent deſſus & deſſous.

C'eſt un entremets chaud délicat & ſain, qui ſe ſert ſur les tables les plus ſomptueuſes.

Oeufs aux Filets.

Faites durcir une douzaine d'œufs ; ôtez-en les jaunes, mettez-les ſur un plat avec ſel, poivre & baſilic en poudre.

Coupez les blancs en filets, ayez cinq ou ſix oignons également coupés en filets ; faites-les revenir en caſſerole dans un demi-verre d'huile bouillante ; étant cuits aux deux tiers, mouillez-les d'un verre de bon jus &

d'un demi-verre de vin blanc ; laissez mitonner le tout une demi-heure, & lorsque votre farce aura acquis une jolie consistance, versez-la sur un plat & dressez au-dessus vos blancs d'œufs coupés en filets : servez-les chauds.

Ils sont délicats & sains.

Oeufs aux filets de Chapon.

Délayez six jaunes d'œufs avec de bon bouillon, & les faites cuire au bain-marie ; lorsqu'ils commenceront à bouillir, coupez en filets les restes d'un chapon ou d'une poularde rôtis ; jettez-les dans vos jaunes d'œufs ; faites mitonner, & servez chaud.

Oeufs aux Blancs de Volaille.

Prenez une once d'amandes douces ; pilez-les en les arrosant de crême

douce ou de bon lait; pilez également des blancs de volaille avec trois amandes ameres, & délayez ces deux pâtes avec ſix jaunes d'œufs & un peu de crême.

Faites bouillir une pinte de bon lait avec un peu de ſucre ou d'écorce de citron confit; ſervez-vous-en pour délayer l'appareil ci-deſſus; paſſez-le au tamis, en le bourrant avec une cuiller pour bien exprimer toute la pulpe, & faites cuire tout ce qui aura paſſé au bain-marie, dans un vaiſſeau plein d'eau bouillante ou bien au fourneau de ſanté, décrit au commencement de cet ouvrage.

On réuſſit également à les faire de la même maniere avec toutes ſortes d'oiſeaux ou de menu gibier, ſoit poulets, chapons, dindonneaux, faiſans, levrauts, lapereaux & autres animaux jeunes & tendres.

Ce ſont des entremets reſtaurans

& délicieux, qui conviennent à tous les tempéramens.

Ils se servent chauds ou froids.

Oeufs à l'Espagnole.

Mettez une douzaine de jaunes d'œufs cuire tout entiers, sans les crever, dans du blond de veau; il faut avoir soin d'en séparer les blancs de maniere à n'y laisser aucun germe; lorsque les jaunes seront cuits mollets, coupez-en la sauce avec du bouillon de lapin ou du jus de volaille.

Pour qu'ils soient moëlleux, il faut les cuire au bain-marie & les servir chauds: le fourneau de santé les réussit parfaitement.

Oeufs au Pere Jean.

Cassez une douzaine d'œufs dans de bon consommé; délayez-les dans

le bouillon ; ajoutez un peu de beurre manié, & les brouillez avec une fourchette jusqu'à ce qu'ils aient pris consistance ; on y ajoutera sel, poivre & un peu de muscade rapée en les finissant.

Ils sont délicats & assez restaurans pour des personnes agées.

Oeufs aux Foies gras.

Prenez une douzaine d'œufs frais ; pochez-les bien mollets ; faites frire dans de la graisse blanche une douzaine de croûtons de pain.

Composez une farce fine & moëlleuse avec des foies gras, fines herbes, sel & muscade ; garnissez-en vos croûtons, couchez un œuf poché sur chaque croûton, & le recouvrez tout autour d'un peu de farce ; panez-les & leur faites prendre belle couleur au four doux ou sous une tour-

tiere ; étant cuits, mettez au fond d'un plat un jus de veau ou de volaille, dressez vos œufs dessus & les servez chauds.

Entremets agréable & sain.

Oeufs au Blond.

Pochez des œufs frais dans de l'eau bouillante ; épluchez-les soigneusement & les tenez couverts dans une serviette chaude en quatre doubles, pour qu'ils ne se refroidissent pas.

Faites fondre en casserole de bon beurre, & y faites revenir une tranche de rouelle de veau, coupée en dés avec quelques morilles ; mouillez avec du bouillon & faites bouillonner à petit feu environ une heure.

Passez cette sauce au tamis ; dégraissez-la & y délayez trois jaunes d'œufs avec du persil haché très-

menu, un peu de crême douce & quelques gouttes de jus de citron; lorſqu'elle ſera bien liée, placez-y vos œufs deux minutes, & les ſervez chauds.

Entremets délicat & des plus agréables pour le goût & la ſanté.

Oeufs en Rochers.

Faites pocher ſept ou huit œufs frais & les épluchez ſans les déchirer; tenez-les chauds & couverts.

Paſſez une tranche de rouelle de veau dans quelques morceaux de petit lard ou de graiſſe blanche fondue en caſſerole; mouillez avec d'excellent bouillon; ajoutez-y un grand verre de crême douce, & continuez à faire bouillir un quart-d'heure; paſſez votre ſauce au tamis; ajoutez-y un demi-verre de bon jus de veau, & y caſſez une douzaine d'œufs, dont vous au-

rez ſéparé huit blancs & tous les germes; aſſaiſonnez modérément & les brouillez avec une fourchette à meſure qu'ils ſe cuiſent ; ayez ſoin qu'ils ſoient moëlleux & doux.

Dreſſez vos œufs pochés dans un plat en forme de rocher rocailleux, en les diſpoſant de maniere qu'ils ſe ſoutiennent mutuellement; verſez enſuite deſſus & ſur tous les côtés les œufs brouillés au jus & à la crême ci-deſſus, pour les couvrir par-tout ; ſaupoudrez-les enſuite avec une pincée de fleur de farine cuite au four, afin d'imiter le blanc des rochers; n'en mettez que ce qui ſera néceſſaire pour leur donner une couleur agréable, & les ſervez chauds.

Entremets apparent, des plus agréables, très-nourriſſant, mais un peu peſant pour les eſtomacs délicats.

Oeufs

Oeufs à la Jardiniere.

Préparez un bon plat d'oſeille ou autres légumes potagers, en le nourriſſant avec de bon jus ou d'excellent conſommé de bœuf; dreſſez-les ſur un plat, & y faites avec une cuillier ſept à huit caſes ou places un peu creuſes, dans chacune deſquelles vous verſerez une demi-cuillerée de jus & caſſerez un œuf frais; mettez le plat ſur un feu doux, & le recouvrez d'un plateau ſur lequel vous répandrez un peu de petite braiſe; laiſſez-les ſe cuire doucement, & les ſervez dans le même plat : il faut obſerver de les ôter du feu un peu avant qu'ils ſoient entiérement cuits, parce que la chaleur du plat ſuffit pour leur donner le reſte de cuiſſon qui leur manque.

C'eſt, de toutes les manieres de manger les œufs au gras, une des

meilleures & des plus restaurantes à la santé.

Si on desire les déguiser, on peut les saupoudrer avec de la chapelure de pain cinq minutes avant qu'ils soient cuits ; le feu du couvercle leur donnera un œil blond des plus agréables ; & on ne saura ce que c'est qu'à l'instant où on les servira.

Oille liée.

Il faut former votre potage avec du bouillon de légumes ou avec celui de poisson, puis le couvrir tout simplement d'un coulis ou consommé maigre, ou bien d'une purée bien moëlleuse.

On peut en varier les garnitures à l'infini, & se procurer quantité d'oilles délicates & saines.

Potage aux Choux-fleurs.

Epluchez ſoigneuſement vos choux-fleurs, faites-les cuire dans du bouillon maigre avec un peu de ſel & un ſoupçon de fines épices mélangées : égouttez-les.

Formez votre potage avec du bouillon de poiſſon ou d'oille maigre ; garniſſez-en le deſſus avec vos choux-fleurs, & les couvrez d'une ſauce en maigre ou conſommé de poiſſon, tels que le ſuivant, qui peut s'employer dans mille cas différens.

Ils ſont ſains & agréables.

Coulis aux Potages maigres.

Prenez deux ou trois tronçons de carpe, anguille, brochet ou autres poiſſons qu'on peut avoir ; foncez une caſſerole avec des oignons coupés par tranches ; faites-les fondre dans un

peu de beurre, & y placez vos tronçons de poiſſon pour y ſuer à petit feu; lorſqu'ils commencent à rendre leur jus, ajoutez-y un morceau de beurre manié de fleur de farine, que vous y laiſſerez fondre & réduire en roux; mouillez alors le tout avec du bouillon de poiſſon & un demi-verre de vin blanc, une feuille de laurier & une cuillerée d'huile douce de provence; faites mitonner & bouillonner lentement une petite heure; paſſez au tamis, & vous en ſervez pour maſquer toutes ſortes de potages, & nourrir beaucoup d'entrées & hors-d'œuvres en maigre.

C'eſt un blond en maigre qui eſt des plus agréables, mais peu ſain.

Potages de Purées.

Nétoyez & lavez des lentilles à la reine dans pluſieurs eaux tiedes, faites-

les cuire dans le bouillon des légumes; passez-les & les saupoudrez d'une pincée de fleur de farine; laissez mitonner une demi-heure; égouttez vos lentilles; pilez-les & les passez au travers d'une passoire ou d'un tamis, en mouillant le marc & les bourrant avec une cuiller; sur la fin, mêlez au marc des lentilles deux cuillerées d'épinards ou d'oseille bien cuits, & les bourrez avec les lentilles; cela leur donnera une couleur de verd-pré des plus agréables, qui coupera délicatement le goût de la purée, sans altérer sa salubrité.

On peut, de la même maniere, composer des potages aux purées de pois secs & verds, de petites feves, d'haricots verds & de tous les autres légumes potagers: ils doivent avoir la consistance d'un potage au gras, & être toujours moëlleux & sans grumeaux.

Potage à l'Angloise.

Prenez pêle-mêle des carpes, perches, brochets, merlans & autres poissons quelconques; ajoutez-y quelques huîtres séparées de leurs coquilles; coupez vos poissons par tronçons, & les faites mitonner dans du bouillon de poisson, jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits, & que la chair des tronçons commence à se séparer des arrêtes.

Passez votre potage au tamis, jettez ensuite vos tronçons dessus, épluchez-en les arrêtes, & les écrasez en purée, pour en faire passer tous les sucs au travers du tamis ou de l'étamine, avec forte expression; trempez vos croûtes dans ce consommé, & masquéz-en le dessus d'une purée légere.

Ce potage à l'angloise est très-succulent & des plus restaurans; on l'em-

ploie avec succès à nourrir beaucoup d'entrées ; ils est beaucoup plus sain que le coulis maigre ou le blond de poisson.

Potage aux Morilles.

Nétoyez & lavez des morilles dans plusieurs eaux chaudes ; faites-les cuire & mitonner dans du bouillon de poisson ou du potage à l'angloise ; nourrissez-les bien & les laissez mitonner jusqu'à ce qu'elles soient cuites & bien moëlleuses : on y ajoute ordinairement des culs d'artichauts, qui en augmentent la délicatesse & la salubrité.

Potage de Semoule.

On récolte, dans les provinces méridionales de France, un gros grain blanc qui, cuit dans des bouillons gras ou maigres, donne des po-

tages très-sains & des plus restaurans : on l'appelle semoule.

Pour la préparer bien moëlleuse, il faut, après l'avoir lavée, la faire tremper toute une nuit dans une eau bouillante dont on l'arrose, en la tenant hors du feu & couverte : elle rend alors beaucoup de fleur ; on la remet à cuire devant un feu doux, & on la laisse mitonner cinq ou six heures, en la remuant souvent avec une cuiller ; ajoutez-y, à mesure qu'elle se gonfle, du consommé de poisson ou du potage anglois, ou bien du jus d'écrevisses passé au tamis.

Elle est douce & délicate ; mais il faut n'en pas manger avec trop d'abondance, quand on n'y est pas accoutumé.

Potage d'Orge mondée, d'Aveinat, &c.

Les potages d'orge mondée, de

gruau de Bretagne, de millet & d'autres graines farineuſes, ſe préparent & ſe finiſſent de la même maniere que les potages de ſemoule; la ſeule différence, c'eſt qu'ils exigent un peu moins de cuiſſon, & qu'il faut avoir ſoin qu'ils ne ſoient pas trop épais, & de les remuer ſouvent, ſans quoi ils ſe brûlent & prennent un goût déteſtable.

Lorſqu'il arrive que ces potages ont été ſurpris, & commencent à brûler au fond, il faut tout ſimplement les changer de vaſe, en ne touchant pas du tout à ce qui a pu s'en attacher à ſes parois : il faut au reſte qu'elles trempent également la nuit entiere, arroſées d'une eau bouillante, après quoi on les égoutte pour les faire cuire & nourrir au bouillon de poiſſon.

Potage à l'Oignon.

Faites bouillir de bon lait avec sel & poivre, faites fondre du beurre en casserole, & y faites roussir quelques oignons coupés par tranches, en les remuant toujours jusqu'à ce qu'ils soient seulement d'un blond doré; jettez-les alors dans votre lait bouillant, & faites mitonner le tout une demi-heure; dressez des croûtes dans une terrine, arrosez-les avec votre potage à l'oignon, & les humectez peu à peu jusqu'à ce qu'elles soient bien gonflées; lorsqu'elles auront acquis leur volume, garnissez-en votre soupiere, & achevez de les faire nager dans le potage, en les couvrant de l'oignon qui restera au fond de la casserole.

Il est sain & délicat.

Potage au Lait d'Amandes.

Choiſiſſez des amandes douces qui ne ſoient pas rances, échaudez-en une demi-livre avec de l'eau bouillante, pilez-les & les arroſez de tems en tems avec quelques gouttes d'eau de fleur d'orange, pour qu'elles ne ſe tournent pas en huile.

Lorſque le tout ſera réduit en une pâte fine & moëlleuſe ſous les doigts, délayez-la dans une pinte d'eau bouillante, paſſez-la à l'étamine ou au travers d'une ſerviette neuve, avec forte expreſſion; mettez ce lait dans une caſſerole, avec ſucre & un peu d'écorce de citron confit, caſſez-y quelques croûtes de pain grillées, & faites mitonner le tout enſemble ſur un feu doux pendant une demi-heure, ſans le faire bouillir, afin que le lait d'amandes ne ſe décompoſe pas.

C'eſt un potage délicat, agréable & adouciſſant : il rafraîchit beaucoup & tempere, ſur-tout en été, l'effervefcence du ſang.

Potage aux Croûtes.

Prenez deux petits pains à café, & leur faites un petit trou au deſſous, afin d'en ſortir toute la mie avec une cuiller; laiſſez les une demi-heure au four doux, après que le pain ou la pâtiſſerie en ſont ſortis; lorſqu'ils ſeront grillés d'un beau brun, ſortez-les & les frottez tout chauds avec du beurre frais; placez-les dans une ſoupiere, & les mouillez peu à peu avec du bouillon de poiſſon; mettez la ſoupiere ſur des cendres chaudes, & laiſſez-y vos croûtes s'y gonfler par degrés, en les arroſant de tems en tems ſans les noyer, ſeulement à meſure que la croûte aura bu le bouil-

lon ; lorſqu'elles auront acquis beaucoup de volume, maſquez-les avec de fines herbes cuites dans du bouillon maigre, ou bien avec une purée d'épinards, de chicorée ou de culs d'artichauts.

Potage ſain, délicat & reſtaurant, lorſque le bouillon en eſt bon.

Pâtes d'Italie. Vermicelli, macaroni, &c.

Genes, Veniſe & Florence fourniſſent toute l'Europe des pâtes d'Italie, compoſées avec la plus fine farine d'un gros bled, préparée avec des jaunes d'œufs, du ſafran & d'autres productions ſaines & délicates, très-convenables à la ſanté : elles fourniſſent beaucoup de ſucs reſtaurans qui conviennent généralement à toutes ſortes de conſtitutions.

La maniere de les préparer en mai-

gre, eſt facile & ſimple; il ne s'agit que d'en mettre un quarteron dans une pinte de bouillon de légumes ou de celui de poiſſon; on l'y laiſſe bouillir lentement une petite heure: elle ſe gonfle prodigieuſement, & donne un potage des plus moëlleux: on n'y ajoute rien pour garniture.

Si on les veut plus reſtaurantes, on y mêle un verre de jus ou conſommé de poiſſon: elles ne doivent pas bouillir long-tems.

Potage au Riz blond.

Lavez de beau riz dans pluſieurs eaux tiedes, & en mettez un quarteron cuire dans du bouillon de poiſſon; ajoutez-y ſix grains de ſafran en poudre très-fine, & laiſſez mitonner une heure & bouillir à petit feu; lorſqu'il ſera cuit d'un beau blond doré,

on le ſervira dans une ſoupiere, ſans autre garniture.

Il eſt pectoral & fortifiant.

Potage au Lait de ſafran.

Prenez du riz blanc, échaudez-le & l'égouttez bien; jettez-le dans une pinte de lait bouillant, en y ajoutant ſix grains de ſafran en poudre fine; faites bouillonner à très-petit feu pendant une heure & demie, & ſervez chaud.

Il y a bien des Cuiſiniers qui font crever leur riz à l'eau, avant de le nourrir de lait: cette maniere eſt moins ſubſtantielle, mais plus facile à digérer qu'au lait pur: on choiſira ce qui conviendra le mieux.

Créme de Riz au Bouillon.

Délayez de la fleur de riz avec un demi-verre de bouillon de poiſſon à

froid ; verſez y enſuite une chopine ou une pinte du même bouillon froid, & mettez le tout en caſſerole cuire à très-petit feu pendant deux ou trois heures, juſqu'à ce qu'il en réſulte une crême douce, moëlleuſe & bien fondue : il faut la remuer ſouvent.

S'il y a des grumeaux au fond, quand elle ſera cuite, on la paſſe au travers d'un tamis, pour n'en recueillir que la pulpe.

Si on la veut plus fortifiante, pour un convaleſcent ou une perſonne délicate, on la nourrira avec un jus de carpe ou de merlan, dont on aura exprimé tout le ſuc au travers d'un linge neuf.

Ces crêmes de riz doivent être coulantes & claires comme de la crême de lait ; lorſqu'elles ſont épaiſſes, elles peſent ſur l'eſtomac & ſe digerent difficilement.

Crême de Riz au Lait amandé.

Elle ſe fait de même que la crême au bouillon, excepté qu'on la délaie avec du lait froid, & qu'on y ajoute une feuille de laurier amandé; on laiſſe le tout bouillonner une heure & demie ſur un feu très-doux, & on le paſſe au tamis.

On y ajoute une cuillerée d'eau de fleur d'orange, & un peu de ſucre rapé, pour lui donner plus d'agrément.

Les crêmes de gruau ou d'aveinat ſe font exactement de même, ſoit au lait ou au bouillon; elles n'exigent d'autre ſoin que d'être ſouvent remuées avec une cuiller, afin qu'elles ne ſe brûlent pas au fond de la caſſerole.

On peut également faire des crêmes de Riz & de gruau avec du lait exprimé des amandes douces; mais

il eſt très-difficile d'y réuſſir ſans que les amandes tournent ; & pour y parvenir, il faut que la crême frémiſſe toujours & ne bouille jamais.

Potage au Riz mélangé.

Préparez-le comme le potage au riz blond ci-deſſus ; faites cuire des lentilles à la reine, avec deux ou trois tronçons de merlan ou de carpe ; lorſqu'elles ſeront bien cuites, & qu'elles commenceront à ſe crever dans leur bouillon, ſortez-en les tronçons de poiſſon, ôtez-en toutes les arrêtes, & paſſez-en les ſucs en les bourrant ſur le tamis ; jettez-en les fibres, & paſſez également en purée vos lentilles à la reine ; mélangez votre jus & votre purée dans le riz au bouillon, & ce mélange vous donnera un excellent potage, auſſi ſain que reſtaurant.

Crême de Semoule.

Le grain de ſemoule, dont nous avons parlé ci deſſus, réduit en farine, & tamiſé au tamis de ſoie, rend une fleur très-fine, qui, étant cuite dans le bouillon de poiſſon, donne des crêmes farineuſes ou potages très-ſalutaires.

On la détrempe d'abord à l'eau ou avec du bouillon froid, puis on la délaie tout-à-fait dans du bouillon très-chaud, pour la faire cuire deux heures à petit feu, en la remuant ſouvent, & prenant ſoin qu'elle ne ſe brûle pas.

C'eſt un potage nourriſſant & ſain, ſur-tout pour des ſantés altérées; mais il ne faut pas le ſervir trop épais.

Potage de Sagou.

Le Sagou eſt, dit-on, le ſuc deſſéché d'une eſpece de palmier des Indes; on nous l'apporte en grains comme des petites lentilles; il ſe cuit à merveille dans les bouillons gras ou maigres; il ne demande que deux heures de cuiſſon; il conſerve toujours un œil brun; mais il poſſede beaucoup de ſucs nutritifs, ſi adouciſſans & ſi moëlleux, qu'on le recommande pour les maladies de l'eſtomac & de la poitrine.

N. B. Il faut s'en pourvoir chez des Marchands en gros, car tout celui qui ſe vend en détail eſt preſque toujours falſifié.

Potage au Salep.

Le ſalep, dont nous avons parlé

au chapitre des potages gras, ſe prépare exactement de la même maniere dans les bouillons de poiſſon : il s'y délaie plus facilement qu'au gras, pourvu qu'on ait eu l'attention de le détremper à froid avant de lui faire ſentir la chaleur, car autrement il ſe grumeleroit & ne parviendroit jamais à ſe diſſoudre.

C'eſt une production alimentaire des plus reſtaurantes, & peut-être même la plus convenable aux tempéramens épuiſés ou à des convaleſcens qui ont beſoin de rétablir leurs forces; quant aux autres vertus prétendues qu'on lui attribue trop légérement, nous penſons qu'avant d'y ajouter foi, il faut attendre que le tems & des expériences réitérées nous les aient confirmées avec plus d'évidence & de réalité.

Potage de Garbure.

Un potager fournit nombre de légumes différens, qui servent à faire quantité de potages très-agréables; ainsi, suivant l'espece dont on fait usage, on peut les appeler du nom du légume qui est le plus dominant.

Tels sont les potages aux racines, aux navets, aux artichauts, aux asperges, aux cardons, au céleri, au pourpier, aux concombres, aux radis, aux raves, &c.

On les rend savoureux, en y ajoutant du jus de poisson, après les avoir composés avec du bouillon maigre; mais au lieu de les mélanger au bouillon, il vaut mieux les verser tout simplement sur vos croûtes de pain grillées ou sur la garniture de légumes; il en sera plus substantiel, & d'une saveur plus saine & plus restaurante.

Potages de fantaisie.

Le goût & l'intelligence d'un amateur ou d'un artiste suffisent pour imaginer chaque jour de nouveaux mets & de nouveaux potages, surtout dans la classe de ceux qu'on appelle potages de fantaisie, qui ne sont assujettis à aucune regle ni principe fixe ; tels sont les potages aux mousserons, potages aux truffes, potages aux laitances, potages de saumon & de toutes sortes d'autres objets en maigre.

Pour les préparer, il n'y a qu'à suivre en général la composition des potages maigres, dans lesquels on fera cuire à petit feu deux ou trois productions différentes tout au plus : il faut éviter des mélanges trop multipliés, auxquels l'art, les yeux & le goût ne connoissent plus rien, & qui

ſont plutôt un vrai ſalmigondi qu'un potage de fantaiſie : réunir des choſes ſaines, les cuire dans des ſucs reſtaurans, les épicer modérément, voilà les ſeuls principes qu'on puiſſe en donner.



LIVRE XI.

Des Bouillons & Potages maigres.

CHAPITRE PREMIER.

De la Cuiſine en maigre.

Quoique la cuiſine en maigre ne ſoit pas à beaucoup près auſſi compliquée ni auſſi étendue que la cuiſine en gras, elle exige cependant des obſervations eſſentielles pour la compoſer de maniere à ne pas échauffer ou altérer le ſang, & produire au contraire des ſucs reſtaurateurs & bienfaiſans à la ſanté.

Il y a beaucoup de cauſes qui con-

tribuent à rendre la cuisine maigre fastidieuse ou malfaisante; les principales sont l'excès des huiles ou du beurre, corps gras à onctueux, qui rendent le poisson & les légumes pesans & difficiles à digérer; ils ôten à l'estomac la force & les moyens toniques nécessaires à en pomper les sucs nutritifs, & à se convertir en chyle restaurateur.

Le sel, les épices & les aromates, qu'on prodigue souvent avec excès, sur-tout dans les légumes, dans l'espoir de leur donner un goût plus piquant, les rend âcres, irritans, & leur communique une chaleur violente qui embrâse le sang, & met le feu dans toutes les humeurs vitales; employés avec une sage modération, ils sont des stimulans agréables, très-propres à prévenir l'alkalescence des humeurs, & à corriger leur altération, tandis que leur excès sera toujours la cause de mille maladies cruelles.

Enfin, les roux & tous les genres de torréfaction auxquels on assujettit souvent nos productions alimentaires, dans la cuisine françoise & italienne, sont encore des causes perfides qui, en calcinant nos alimens, transforment leurs sucs les plus doux en des poisons corrosifs qui rongent, brûlent & dessechent toutes les parties intérieures de l'estomac & du corps : faut-il s'étonner si, après avoir répandu tant de feu dans ses entrailles, on se sent dévoré d'une soif ardente, & s'il faut souvent faire usage des boissons les plus abondantes pour éteindre cette chaleur interne qu'on éprouve en mangeant du maigre ; & si la plupart des personnes pieuses qui observent rigoureusement le carême, sont attaquées d'un embrâsement général.

Ce mal est d'autant plus grave que, le maigre nourrissant moins que le gras, on en mange ordinairement

davantage, & on augmente insensiblement les causes & le foyer d'une inflammation générale.

La cuisine en maigre ne sera donc vraiment saine & restaurante, qu'autant qu'on usera des beurres, huiles, sels & aromates avec une prudente économie, & qu'on évitera toute espece de torréfaction dans la cuisson des alimens.

CHAPITRE II.

Des Bouillons de Poisson & Légumes.

DE tous les potages maigres, le bouillon de poisson est celui qui offre le plus de substances & de sucs nutritifs lorsqu'il est fait avec soin : il sert également de base & de délayant pour mouiller toutes sortes de potages

maigres, & nourrir toutes les entrées en maigre, &c. Voici la maniere de le faire bon.

Mettez dans une marmite des navets, carottes, céleri & petits oignons, après les avoir blanchis; mouillez-les avec de l'eau-bouillante, un peu de sel & un clou de girofle; faites cuire & rôtir sous la cendre deux ou trois carottes & quelques oignons; nétoyez-les & les jettez dans la marmite y bouillir avec votre potage, & lui donner une belle couleur dorée & savoureuse, faites-le bouillir cinq ou six heures, & le passez au clair dans un gros tamis.

Faites ensuite suer en casserole des oignons coupés par tranches, & quelques tronçons de carpe, brochet, tanche, perche ou autre poisson avec un peu de beurre & de persil; lorsqu'ils auront rendu du jus, mouillez-les avec le bouillon de légumes ci-

dessus, & faites bouillonner le tout doucement & à petit feu pendant une heure ; passez-le au tamis, & vous en servez pour composer toutes sortes de potages maigres, & pour nourrir toutes vos entrées.

On aura attention que les oignons en casserole ne s'y prennent pas en roux : c'est un potage délicat & sain.

Lorsque les tronçons de poisson sont gros, on leur donnera quelques coups de hache pour en rompre les grosses arêtes, & en faire mieux sortir les sucs.

Bouillon de Légumes.

Lavez deux litrons de pois secs dans plusieurs eaux chaudes, en les frottant entre vos deux mains ; jettez tous ceux qui surnageront après les avoir frottés, & faites cuire dans trois ou quatres pintes d'eau bouillante ceux

qui resteront au fond de l'eau tandis que vous les lavez; laissez-les bouillir trois ou quatre heures, & lorsque le bouillon aura pris du corps & un bel œil jaune, salez-le & y ajoutez un peu de thym; un quart-d'heure après passez-le au tamis, & vous en servez, soit à composer des potages maigres, soit à mouiller vos braises & autres entrées en maigre.

Les pois peuvent se servir entiers, en les fricassant au beurre avec des fines herbes, &c. ou bien se mettre en purée, en les passant & bourrant bien au travers d'une passoire; ces purées servent à garnir des potages de santé; mais il faut les tenir claires.

Bouillon de Racines.

Ratissez soigneusement des navets, des panais, des carottes, salsifis & d gros radis noirs; ajoutez-y quel-

ques petits oignons & une branche de céleri.

Faites blanchir vos racines, & les mouillez avec le bouillon passé au clair de vos légumes, (*article précédent*).

Faites rôtir sous la cendre brûlante quelques carottes & panais ou oignons ; nétoyez-les & les mettez dans votre marmite aux racines, en leur laissant un peu du rissolé qu'ils auront pris en rôtissant, ce qui donnera une couleur superbe à votre bouillon de racines ; laissez bouillonner & mitonner lentement le tout dans deux ou trois pintes de bouillon des légumes ; lorsqu'il aura cuit cinq heures à petit feu, passez-le au clair, & vous en servez à composer vos oilles & autres potages maigres.

Ces bouillons sont agréables & très-sains : ils réunissent beaucoup de substance.

On peut faire le bouillon de racines tout uniment dans de l'eau bouillante, avec un peu de ſel & un ſoupçon de poivre : il ſera très-bon, mais pas auſſi ſucculent que lorſqu'on emploie du bouillon farineux pour les faire cuire.

CHAPITRE III.

Des Jus de Racines & de Poiſſons.

Jus de Racines.

FAITES rôtir ſous la cendre des panais & oignons, nétoyez-les & les coupez par tranches dans une caſſerole; lorſque vos racines commenceront à rendre du jus coloré d'un beau brun doré, mouillez-les avec un verre

du bouillon clair des pois (ci-dessus); faites bouillir encore un quart-d'heure avec un peu de sel & un clou de girofle piqué dans un oignon; passez ensuite votre jus de racines au travers d'un torchon blanc ou d'un gros tamis, en bourrant les racines écrasées, & exprimant à force tout le jus qu'elles peuvent renfermer dans leurs parties fibreuses.

Ce jus de racines est substantiel, délicat & salutaire.

On évitera soigneusement de faire roussir & torréfier les racines en casserole, usage dangereux, dont l'âcreté produit & multiplie la foule des maladies inflammatoires.

Jus de Poisson.

Faites fondre en casserole des tranches d'oignon; lorsqu'elles auront rendu leur suc, ajoutez-y un morceau

de beurre, & y faites revenir plusieurs petits poiſſons ou tronçons de carpes, tanches, perches ou autres eſpeces quelconques; lorſqu'on s'appercevra qu'ils commenceront à s'amortir & à rendre leur jus, mouillez-les d'un verre de bouillon de racines, & les faites bouillir une demi-heure; ajoutez-y un verre de vin blanc & un peu de jus de citron; laiſſez bouillir encore une demi-heure; paſſez alors votre jus avec forte expreſſion dans un gros tamis, ou bien à la preſſe, & il vous ſervira à nourrir & donner un bon corps à vos hors-d'œuvres & entrées maigres.

On l'emploie auſſi à fortifier les potages pour les rendre plus reſtaurans.

Conſommé de Poiſſon.

Choiſiſſez des tanches, carpes,

perches, anguilles, brochets & autres poiſſons d'eau douce les plus forts en chair; nétoyez-les ſoigneuſement, & les coupez par tronçons d'une moyenne groſſeur, afin qu'ils puiſſent ſe ſervir ſur table; faites-les ſuer une demi-heure dans une grande caſſerole foncée d'un lit d'oignons coupés par tranches, & d'une ou deux carottes coupées en zeſtes.

Quand le tout commence à bien ſuer, ajoutez-y un morceau de beurre, & faites ſuer encore un quart-d'heure; mouillez-les avec le bouillon de poiſſon, & faites bouillonner le tout lentement une petite heure ſur un feu très doux, dans un vaiſſeau bien couvert, comme ſi c'étoit du bœuf à la mode.

Le bouillon qui s'en formera aura beaucoup de ſucs & de corps; il offrira non-ſeulement des conſommés très-nourriſſans, mais encore un beau

jus propre à accommoder beaucoup d'hors-d'œuvres, entrées ou autres potages en maigre.

Les tronçons de poiſſons peuvent ſe ſervir dans le propre jus qu'ils auront rendu, & donner pluſieurs ſortes d'entrées agréables & ſaines, d'autant d'eſpeces qu'il y a de ſortes de poiſſons.

Du Blond en maigre.

Pour donner plus de corps aux potages & aux entrées, on ſupplée au blond de veau par le blond en maigre. Il ſe compoſe de la maniere ſuivante:

Faites fondre en caſſerole un quarteron ou une demi-livre de beurre frais manié avec de la fleur de farine; laiſſez-le cuire lentement juſqu'à ce qu'il commence à devenir d'un jaune foncé; mouillez-le alors avec le bouil-

lon de racines ou du bouillon de poiſſon & un demi-verre de vin blanc, ſel & poivre; faites bouillir une demi-heure juſqu'à ce qu'il ait un bon corps, & le paſſez au tamis.

Il eſt délicat & aſſez ſain : on évitera les épiceries & aromates qui y ſont inutiles & dangereux.

CHAPITRE IV.

Des Purées & Coulis maigres.

Purée de petits Pois.

FAITES fondre un peu de beurre manié en caſſerole dans un verre de bouillon de racines ou de poiſſon; faites-y revenir un ou deux litrons de pois verds, & les laiſſez bouillir juſ-

qu'à ce qu'ils ſoient bien cuits & paroiſſent tomber d'eux-mêmes en purée : il faut avoir ſoin de les faire ſauter ou retourner ſouvent, de peur qu'ils ne ſe prennent au fond.

Bourrez les au travers d'une paſſoire, en mouillant de tems en tems le marc avec du bouillon maigre; faites réchauffer votre purée, & vous en ſervez à garnir vos potages, entrées & hors-d'œuvres, &c. &c.

Cette eſpece de purée eſt une des plus agréables & des plus ſaines : elle eſt adouciſſante, & ſe digere avec facilité quand on n'en mange pas avec excès.

Purée de Lentilles.

Mondez-les, lavez-les dans pluſieurs eaux tiedes, en les frottant entre les mains, & les faites bouillir tout ſimplement avec du bouillon

maigre, ou avec de l'eau bouillante, quand on n'a pas de jus de poisson, &c.

Lorsqu'elles seront bien cuites, pilez-les dans un mortier & les passez au tamis de crin, en les bourrant avec une cuiller, & les mouillant de tems en tems; recueillez-en la purée pour l'employer à tout ce que vous voudrez.

Il est bon d'ajouter un brin de sarriette aux lentilles tandis qu'elles bouillent; cela en releve le goût & en facilite la digestion.

Coulis d'Haricots verds.

Il se prépare exactement de la même maniere que la purée de petits pois; ils donnent un coulis blond d'un goût assez agréable, mais sujet à donner des vents & à troubler la digestion des autres alimens : c'est

pourquoi il ſeroit avantageux aux perſonnes délicates d'en faire rarement uſage.

Purée de Feves de Marais.

Prenez des feves de marais en coſſe, écalotez-les, & rejettez toutes celles qui ſont gâtées; faites-les blanchir un inſtant & cuire à l'eau bouillante avec un morceau de beurre, fines herbes & un brin de ſarriette.

Quand elles ſeront bien cuites, ſortez-les, égouttez-les bien & les pilez au mortier, ou bien bourrez-les dans une paſſoire, en les nourriſſant avec du bouillon de poiſſon, s'il y en a: tirez-en une purée que vous emploierez à garnir ſoupes, potages, hors-d'œuvres, &c. en obſervant qu'elle ſoit d'un verd pâle, & très-légere, plutôt un peu claire que trop épaiſſe.

Elle est agréable & saine, mais un peu venteuse.

Purée de Navets.

Elle se fait en maigre de la même maniere qu'en gras, excepté qu'après avoir fait bouillir vos navets dans de l'eau bouillante, avec quelques tronçons de menu poisson, on peut les bourrer tout uniment au tamis de crin pour en exprimer la purée.

Purée de Marrons.

Faites rôtir des marrons au four ou sous la cendre, dépouillez-les de leurs peaux, & les faites cuire dans une petite marmite avec du jus ou bouillon de poisson.

Lorsqu'ils seront bien cuits, pilez-les & les mettez dans une petite casserole, avec du bouillon de poisson, achever de s'y réduire en purée douce

& moëlleuſe ; laiſſez-la mitonner une demi-heure à petit feu, en la remuant ſouvent de peur qu'elle ne s'attache au fond, & vous finirez par la paſſer au travers de l'étamine ou du tamis de crin.

Elle s'emploie avec toutes ſortes de poiſſons.

Purée aux Amandes.

Prenez la mie d'un petit pain mollet, & la faites cuire dans une pinte de bon bouillon de poiſſon ; laiſſez-l'y mitonner juſqu'à ce qu'elle y ſoit quaſi fondue ; mêlez-y alors quelques amandes douces bien pilées avec deux amandes ameres & trois jaunes d'œufs délayés avec le même bouillon.

Faites bien lier le tout enſemble & le paſſez à l'étamine, en le mouillant avec du bouillon maigre lorſqu'il ſera trop épais.

Observations.

En suivant les mêmes procédés, on peut composer des purées de toutes sortes de légumes & de graines potageres, telles que les purées de riz, de pommes de terre, d'oscille, d'artichauts, d'asperges, de cardons d'Espagne, &c. Pour les rendre nourrissantes & d'un goût délicat, on les nourrira avec du bouillon de poisson.

On évitera soigneusement l'usage des roux en maigre, ainsi que la pratique meurtriere des blancs, qui ne sont autre chose que des colles fabriquées avec de l'amidon bouilli dans l'eau ou le bouillon maigre, afin de lui donner un corps leger & un œil transparent.

Les blancs composés avec des peaux d'anguilles, ou les extrémités des poif-

ſons de mer, ſont bien préférables, plus délicats & moins dangereux : ils ſont plus longs à faire ; mais un habile Cuiſinier, qui ſait en faire uſage à propos, en recueillera une foule d'avantages précieux à la conſervation du goût & de la ſanté.

CHAPITRE V.

Des Potages maigres.

Potage au Riz

LAVEZ du riz ſultan dans pluſieurs eaux tiedes, en le frottant bien entre vos mains ; faites-le crever & cuire dans une pinte de bouillon de poiſſon (décrit ci-deſſus), & le laiſſez ſe cuire & bouillir doucement une bonne heure.

Faites suer en casserole une carpe de riviere; mouillez-la d'un peu de bouillon maigre, & la laissez cuire entiérement; pilez dans un mortier huit œufs durs, en les mouillant avec un peu de lait du jour; ajoutez-y la chair de votre carpe, dépouillée de ses nageoires, arêtes, &c. mêlez-en les filets avec vos œufs, & pilez le tout ensemble; lorsque cela vous aura produit une pâte d'un beau blanc de lait, vous la mélangerez avec votre riz, & ferez mitonner le tout une demi-heure; passez à l'étamine, & le tenez chaudement un instant avant de servir.

Ce même potage au riz s'emploie souvent, dans les bonnes cuisines, à nourrir moëlleusement beaucoup d'entrées ou hors-d'œuvres en maigre : c'est précisément ce qu'on appelle le coulis vierge, parce qu'il est d'un blanc de neige.

Ce potage eſt enfin un des plus reſtaurans & des plus délicats de la cuiſine moderne.

Potage aux Choux.

Nétoyez & faites cuire des choux dans du bouillon de poiſſon avec un bouquet de fines herbes & un peu d'eſtragon ; laiſſez-les mitonner deux heures, & quand ils ſeront tendres & bien nourris, foncez une ſoupiere de croûtes rôties, mouillez-les avec votre potage aux choux, & dreſſez au-deſſus les choux les plus tendres.

Potage très-ſain.

Potage aux petits Pois.

Faites bouillir des petits pois verds dans du bouillon de poiſſon, & les laiſſez mitonner pendant deux heures ; égouttez les & les paſſez en purée au travers d'une paſſoire ou d'un tamis,

observant d'en garder entiers deux cuillerées des plus petits pour les mettre sur la purée après qu'on l'aura employée à garnir le potage.

Excellent & salutaire.

Potage aux Navets.

Faites revenir des navets de Provence dans un peu de beurre fondu, jusqu'à ce qu'ils y soient attendris & aient pris une belle couleur dorée; mouillez-les avec du bouillon de poisson, & les laissez cuire deux bonnes heures à petit feu; formez-en votre potage, en arrosant des croûtes rôties avec son bouillon, & versant les navets dessus en guise de garniture.

C'est un potage délicat & sain.

Potage à la Julienne.

Prenez quelques pointes de céleri,

de

des cœurs de laitue, de l'oseille fraîche, panais, carottes, oignons, &c. faites bouillir tous ces légumes dans d'excellent bouillon de poisson, après les avoir fait revenir un instant dans du beurre fondu.

Laissez les mitonner deux heures dans le bouillon maigre, & vous en servez pour garniture à former vos potages avec de belles croûtes rôties au four.

On peut quelquefois y ajouter & masquer les légumes avec une purée de petits pois ou de fines herbes.

Excellent potage.

Potage aux Asperges & culs d'Artichauts.

Choisissez de petites asperges & en coupez tout le verd en forme de petits pois; coupez également en quatre ou en huit des culs d'artichauts verds,

& faites revenir le tout dans d'excellent beurre pendant cinq ou six minutes ; mettez-le dans une marmite & le mouillez de bouillon d'oille maigre ou de poisson; faites mitonner une heure & en formez un potage.

Il sera délicieux & sain.

Potage aux Ecrevisses.

Préparez d'abord un potage au riz comme ci-dessus.

Faites suer une carpe & d'autres menus poissons dans une casserole foncée de carottes & oignons coupés par tranches, mouillés avec du bouillon de légumes ou de poisson ; quand la carpe sera cuite, sortez la, & jettez dans le bouillon une douzaine d'écrevisses écrasées toutes en vie à coups de rouleau.

Lorsqu'elles y auront bouilli un quart-d'heure, & rendu leurs sucs ;

paſſez votre bouillon & vous en ſervez à tremper vos croûtes pour en former un potage.

On l'emploie ſouvent avec ſuccès à nourrir des entrées & hors-d'œuvres en maigre.

Il eſt excellent & ſalutaire.

Potage de Citrouille.

Coupez en gros dés une tranche de citrouille, & la faites bouillir dans de l'eau avec du beurre & un peu de ſel; lorſqu'elle ſera cuite, mettez y autant de bon lait qu'il y aura de bouillon de citrouille; laiſſez mitonner un quart-d'heure, & trempez vos croûtes.

Excellent potage de ſanté.

Potage au Lait.

Faites bouillir du lait avec du ſucre & une feuille de laurier amandé;

étant bouillant, délayez-y deux ou trois jaunes d'œufs, & vous le réservez à tremper du pain ou des croûtes.

Fouettez vos blancs d'œufs, faites-les bouillir dans votre lait, & les dressez sur un plat à part; avec le lait amandé, formez votre potage, & garnissez le dessus avec vos blancs à la neige; poudrez avec du sucre, & passez une pelle rouge dessus pour leur donner belle couleur.

Potage très délicat.

Potage aux Oignons.

Prenez des petits oignons du Berry ou de la Provence; s'ils sont gros comme des noisettes, laissez-les entiers, autrement coupez-les en deux ou par tranches; faites-les revenir dans de bon beurre jusqu'à ce qu'ils y aient pris une couleur dorée; mouil-

lez-les avec de l'eau bouillante ou du bouillon de poiſſon ; ajoûtez y ſel, poivre & croûtes de pain rôties, avec un filet de vinaigre ; laiſſez mitonner tout enſemble une bonne demi-heure & en formez votre potage.

Potage aux Tortues.

Coupez la tête à vos tortues, & en faites écouler tout le ſang ; faites-les cuire enſuite dans un court-bouillon à l'étuvée; ſéparez-en les membres & mettez en réſerve les entrailles, le foie & les œufs, que vous ferez cuire & mitonner dans du conſommé de poiſſon ou un jus de carpe ; formez votre potage avec le bouillon, & garniſſez-le avec le ragoût de foie, œufs, &c. que vous aurez fait cuire à part.

Excellent & ſain.

Bisque de Poisson.

Composez un petit ragoût avec des laitances de carpes, merlans ou autres poissons, des culs d'artichauts, morilles & quelques écrevisses ; laissez mitonner le tout ensemble, & lorsque vous aurez trempé vos croûtes avec du bouillon de poisson, vous les couvrirez avec votre appareil de laitances, d'écrevisses, &c. & après avoir coupé toutes les pattes à vos écrevisses, vous en ferez une bordure en les rangeant autour de votre soupiere, ce qui lui donnera un beau coup-d'œil.

Potage apparent, délicat & sain.

Profitérole en maigre.

Il se compose de la même maniere que les potages de profiteroles en gras, avec la seule différence qu'on

n'y fait entrer que des viandes maigres, des légumes ou des herbages : on les fait mitonner avec du bouillon de poiſſon, & on en varie les combinaiſons à l'infini ſous mille formes ou dénominations différentes que chaque Cuiſinier lui donne ſouvent à ſon gré.



LIVRE XII.

Des Sauces & Entrées en maigre.

CHAPITRE PREMIER.

Des Sauces maigres.

Sauce à tous Mets.

DANS les grandes villes on est assez dans l'usage de composer une sauce générale qui entre dans la combinaison de toutes les entrées : quand elle est bien faite, elle est plus saine que tous les coulis, &c.

Dans une chopine de bon bouillon

mélangez un verre de vin blanc, ſel, poivre, un peu d'écorce de citron, une feuille de laurier & un filet de verjus ; faites infuſer ſur des cendres chaudes pendant huit ou dix heures, & la verſez ſur telle viande gibier, poiſſon ou légumes qu'il vous plaira.

Elle peut ſe conſerver pluſieurs jours ſans altération : elle convient merveilleuſement à ranimer le poiſſon fade, & à le conſerver dans ſa fraîcheur.

On peut enfin, avec cette ſauce, former des liaiſons agréables, en y faiſant fondre & bouillir enſemble un morceau de beurre manié de fleur de farine, juſqu'à ce qu'elle ait acquis une conſiſtance moëlleuſe.

Cette ſauce eſt très-utile dans les grandes maiſons où l'on a trente plats à faire un jour maigre, parce qu'elle

peut ſe marier avec ſuccès dans toutes les entrées, hors-d'œuvres, &c.

Sauce Italienne.

Faites fondre du beurre dans une caſſerole, & y coupez par tranches une douzaine de petits oignons; lorſqu'ils auront rendu leur jus, ajoutez y des têtes, peaux, arêtes, nageoires & déſoſſemens de poiſſon de mer ou de riviere, après les avoir hachés groſſiérement; mettez-y auſſi quelques tronçons de carpe, panais, carottes & une pinte de bouillon maigre pour les mouiller; faites bouillir lentement le tout trois bonnes heures.

Paſſez votre potage au tamis, joignez-y un verre d'huile de Provence, un verre de vin de Champagne & une pincée de coriandre concaſſée; faites mitonner une heure ſur un feu doux,

& vous en servez pour toutes sortes de poissons ou d'entrées maigres.

Elle est appétissante & saine : on l'emploie à beaucoup d'hōrs-d'œuvres.

Sauce-Robert.

Hachez de l'oignon par petits dés ; faites-le revenir dans du beurre fondu en casserole, & l'y retournez souvent jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur dorée ; mouillez-le avec du bouillon de poisson, sel, poivre & un peu de moutarde ; laissez mitonner un quart-d'heure en bouillant lentement, & la servez sous tel poisson qu'il vous plaira.

Sauce au Brochet, &c.

Coupez une carpe par tronçons ; faites-les blanchir dans du bouillon de poisson, avec un demi-verre d'huile, persil, morilles & capres ;

laissez bouillir long tems le tout, & y ajoutez un verre de vin blanc & une feuille de laurier; laissez-la cuire & se réduire à la consistance d'un consommé, ôtez-en les tronçons de carpe & servez la sauce très-chaude.

On peut l'employer à beaucoup d'especes de poisson: elle est agréable & saine.

Sauce aux Anchois.

Prenez de beaux anchois gros & vermeils, lavez-en deux ou trois dans plusieurs eaux; séparez-en la grosse arête du milieu, & les coupez par morceaux au fond d'une casserole frottée d'un morceau de beurre; mettez-la sur le feu, & vos anchois s'y fondront facilement sans se brûler, pourvu qu'on ait eu l'attention de les remuer souvent avec une cuiller.

Ajoutez-y alors du bouillon de

poiſſon, un demi verre d'huile, un verre de vin blanc, ſel, poivre & une feuille de laurier; faites bouillir le tout deux bonnes heures à petit feu, en tenant la caſſerole couverte; & lorſqu'elle aura pris une conſiſtance raiſonnable, vous l'emploierez chaude.

On peut faire cuire dedans toutes ſortes de poiſſons avant d'en faire réduire la ſauce; ils en ſeront plus ſucculens & plus ſains, pourvu que les anchois ſoient ſuffiſamment deſſalés.

Sauce aux Capres.

Elle ſe fait préciſément comme la ſauce au brochet, avec la ſeule différence qu'on y ajoute plus ou moins de capres; mais comme il y a autant de danger à faire uſage des capres que des champignons, il ſera toujours prudent de les employer très-rarement.

Sauce à la Génoise.

Faites revenir des capres dans du beurre fondu, après les avoir blanchies à l'eau bouillante; ajoutez-y un morceau de beurre, persil, ciboule & un verre de bouillon de poisson; faites bouillir & mitonner une heure: servez chaude.

Sauces piquantes.

Elles se font de même qu'au gras, avec la seule différence qu'on fait usage du bouillon de poisson au lieu du bouillon gras: on peut aussi y employer des jus maigres ou les sucs exprimés des poissons cuits dans très-peu d'eau.

Sauce au Roux.

Maniez un morceau de beurre avec

de la fleur de farine, & le faites fondre dans une casserole sur un feu doux; remuez-le toujours jusqu'à ce qu'il commence à roussir d'un jaune foncé; jettez-y alors du persil haché, & mouillez avec du bouillon de poisson & un filet de vinaigre; faites bouillir lentement; remuez souvent, & quand votre sauce aura pris une bonne consistance, servez-la chaudement sous tel plat de poisson qu'il vous plaira.

Si on desiroit une sauce plus rousse, on pourroit faire roussir le beurre manié jusqu'à ce qu'il fût entiérement brun; mais outre qu'il perdroit beaucoup de son goût moëlleux, il contracteroit, en se torréfiant, une âcreté dangereuse qui desseche les entrailles & porte dans le sang une inflammation plus ou moins violente, au lieu qu'en le mouillant dès qu'il commence à

paroître d'un jaune foncé, on n'encourt jamais cet inconvénient.

Sauce blonde.

Faites fondre un morceau de beurre dans une casserole, saupoudrez le de fleur de farine & le laissez fremir & bouillonner sur le feu jusqu'à ce qu'il soit devenu jaune comme du safran; ajoutez-y alors un demi verre de vinaigre blanc, autant de bouillon maigre, sel, poivre, muscade & trois jaunes d'œufs que vous délayerez dans votre sauce; tournez-la sur le feu jusqu'à consistance moëlleuse: servez-la chaudement.

C'est une sauce piquante & saine qui s'emploie volontiers au poisson.

Sauce aux fines Herbes.

Faites fondre du beurre frais manié de farine; hachez très-fin persil, ci-

boules, échalottes, pinpernelle, estragon, bourrettes & autres fines herbes telles que le cresson, la mâche, le cerfeuil, &c. faites bouillir le tout un quart-d'heure, en y ajoutant un verre de bouillon maigre, & servez bouillante.

Elle est délicate & saine.

Sauce Angloise.

Faites fondre du beurre dans le suc exprimé d'un citron; ajoutez-y sel, poivre, muscade, un demi-verre d'eau; laissez bouillonner un quart-d'heure, & servez chaud.

Sauce au Citron.

Ayant fait fondre du beurre en casserole, mouillez le avec du consommé maigre, & y coupez un citron par tranches, en y laissant très-peu d'écorce jaune; tournez-la sur le

feu, & la servez bouillante avec les tranches de citron entieres.

Piquante & saine.

Sauce Languedocienne.

Faites fondre du beurre manié de farine en casserole, avec persil, ciboules, une gousse d'ail écrasée, un verre de crême blanche & un demi-verre d'huile d'olive ; lorsque le tout aura pris liaison sur le feu, ajoutez-y sel, poivre, muscade & un jus de citron ; laissez mitonner jusqu'à bonne consistance.

Excellente pour la morue & le poisson de mer.

Gelée de Poisson.

Prenez du bouillon de poisson, dans lequel vous couperez une anguille par tronçons ; ayez les extrémités, nageoires, têtes & grosses arêtes

de poiſſon de mer ou de riviere ; lavez les dans pluſieurs eaux ; coupez-les par petits morceaux en leur donnant quelques coups de hache ; mettez-les dans votre bouillon, & laiſſez le tout bouillir lentement pendant une heure.

Paſſez votre potage au tamis, en ne paſſant que le plus clair ; remettez-le en caſſerole & le faites réduire à feu doux, juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée ou en caramel.

On s'en ſert à glacer toutes ſortes de poiſſons, légumes & autres productions de la cuiſine maigre.

Cette gelée ou glace eſt infiniment plus ſaine que tous les coulis pâteux & gluans où le beurre & la farine ſont faſtidieuſement prodigués.



CHAPITRE II.

Entrées de Carpes.

CHOISISSEZ une carpe grosse & grasse, qui soit fraîche & encore vivante, s'il est possible, ou tout au moins sortie de l'eau depuis peu ; écaillez-la & la vuidez ; hachez du persil, de la ciboule, échalottes, estragon & autres fines herbes ; maniez-les avec un morceau de beurre, & lorsque le tout sera mélangé, mettez-en plus ou moins dans le corps de la carpe.

Placez-la dans un vase où elle puisse tenir dans toute sa longueur, & l'asseyez sur un lit d'oignons coupés par tranches avec deux gousses d'ail entieres, un peu d'écorce d'orange

amere, laurier, ſel, poivre & une chopine de vin vieux ou une pinte, ſuivant la groſſeur de la carpe; ajoutez-y un verre ou deux de bouillon de poiſſon, ſi vous en avez, à défaut, de l'eau bouillante, & la faites cuire à petit feu pendant deux ou trois heures.

Etant cuite, ſortez-la, dreſſez-la ſur un plat, paſſez la ſauce au tamis; faites-la réduire, ſi elle eſt trop claire, & la verſez ſur votre carpe.

C'eſt une bonne entrée, ſaine & reſtaurante, qui fournit beaucoup.

Carpe à la d'Eſtaing.

Ecaillez, vuidez & ôtez les ouies d'une carpe fraîche, piquez la avec des lardons de truffes & des filets d'anchois, rempliſſez-lui le corps avec une petite farce maigre, compoſée de chair de perche, gardons,

lottes ou autres menus poissons hachés avec une mie de pain bouillie dans du lait ; ajoutez y persil, ciboules, échalottes, sel, muscade, beurre & trois jaunes d'œufs ; mêlez bien le tout ensemble pour en farcir votre carpe.

Foncez une casserole ovale avec oignons, beurre & quelques tranches de truffes ; placez-y votre carpe, après lui avoir soigneusement cousu l'ouverture du ventre par où vous l'avez farcie, en faisant sortir par la bouche le bout de petite ficelle qui restera, afin de pouvoir la sortir de la casserole sans la briser ; asseyez-la sur la feuille de fer-blanc percée à jour, destinée à la porter & à l'enlever quand on veut, & la mouillez ensuite avec moitié bouillon de poisson & moitié vin de Bourgogne rouge, sel, poivre & muscade ; faites-la cuire trois heures, dressez-la sur un

plat & y versez dessus le court-bouillon qui restera en casserole après l'avoir passé au tamis.

Carpe au Court-bouillon.

Lavez-la, écaillez-la & la vuidez; après lui avoir ôté les ouies, mettez-lui dans le corps un morceau de beurre manié de farine; faites bouillir un verre de vinaigre & le versez bouillant sur votre poisson; ajoutez-y sel, poivre, laurier, une chopine de bon vin & deux tranches de citron; faites-la cuire deux heures; égouttez-la & la servez sur une serviette blanche, au-dessus de laquelle vous mettrez un lit de persil verd.

Entrée saine & délicate.

Carpe au Commissaire.

Ecaillez, vuidez & ôtez les ouies d'une belle carpe bien fraîche, dé-

pouillez-la de sa peau sans la déchirer, & piquez-en la chair avec de petits lardons très fins.

Composez un petit salpicon avec des ris de veau, truffes noires, foies gras, petit lard & restes de volaille ou de menu gibier; hachez le tout par gros morceaux, ou coupez le tout simplement par petits dés, remplissez-en votre carpe, & en cousez l'ouverture.

Foncez une casserole ovale avec deux tranches de lard & deux tranches de veau; placez votre carpe sur la feuille destinée au poisson, & cette feuille sur les tranches de veau & de lard; recouvrez votre carpe de deux belles tranches de veau.

Faites suer le tout ensemble sur un feu doux, & lorsque le veau commencera à prendre de la couleur; versez dans la poissonniere une bouteille de vin de Bourgogne & une pinte de bouillon

bouillon gras, ſel, poivre & eſtragon ; faites bouillir tout enſemble & à petit bouillon pendant trois heures.

La carpe cuite, dreſſez-la ſur un plat que vous tiendrez chaud ; paſſez la ſauce au tamis, faites-la réduire à bonne conſiſtance, & la verſez bouillante ſur votre poiſſon.

On la glace ordinairement avec du jus de veau conſommé, réduit en belle gelée ou en caramel ; mais il faut qu'elle ait un bon corps, & qu'elle ſoit d'un beau blond doré.

Enfin, on peut accompagner cette carpe avec des écreviſſes, des ris de veau, des truffes, morilles, culs d'artichauts & de toutes les autres ſortes de garnitures que la ſaiſon peut offrir.

Ce ſont pluſieurs groſſes entrées très-variées, qui ſont ſaines & très-reſtaurantes.

Etuvée à la Vénitienne.

Ecaillez, vuidez & séparez les ouies d'une belle carpe, lavez-la avec un petit verre de rissolis ou de bonne eau-de-vie, & l'assaisonnez modérément en dedans & en dehors ; asseoyez-la dans la poissonniere sur un lit d'oignons blancs coupés par tranches, & toutes sortes de fines herbes ; faites suer le tout un gros quart-d'heure ; mouillez votre poisson d'une pinte de vin blanc, un verre d'eau, deux anchois pilés & un morceau de beurre manié de fleur de farine ; laissez cuire le tout à petit feu ; & lorsque le poisson sera cuit, & la sauce réduite à bonne consistance, dressez votre carpe & passez votre jus au tamis pour en couvrir votre poisson.

C'est une excellente entrée, qui

reunit à la fois la délicatesse & la salubrité.

Carpes farcies.

Choisissez des carpes d'une livre & demie à deux livres, nettoyez les & leur ôtez proprement la peau sans la déchirer, depuis le dessus de la queue jusqu'à la tête, sans y faire aucune entaille avec le couteau dans toute sa longueur.

Séparez-en toute la chair, & avec d'autres menus poissons, persil, ciboules, sel, poivre, muscade & jaunes d'œufs; composez-en une bonne farce bien moëlleuse, en pilant le tout ensemble; remplissez-en la peau de vos carpes dans toute leur longueur; recousez-en l'ouverture sur le bout même de la queue, en ob ervant de leur donner exactement la forme d'une

carpe ordinaire ; faites - les cuire au four de campagne ou dans une braise en maigre foncée de petits oignons & de jus ou de bouillon de poisson, dans lequel vous mettrez quelques laitances pour garniture : servez-la très chaude.

Bonne entrée délicate & saine.

Carpe en Matelotte.

Coupez par morceaux de moyenne grosseur quelques perches, anguilles, petits brochets, tanches, &c. & les faites revenir avec quelques petits oignons blanchis, assaisonnés modérément, & y asseoyez votre carpe avec vos laitances autour ; mouillez-la avec moitié vin & moitié bon bouillon (à défaut de l'eau) ; ajoutez-y un morceau de beurre manié, & faites cuire à gros bouillons ; lorsqu'elle sera à demi cuite, mettez-y

deux feuilles de laurier à ragoût & des petits croûtons de pain grillés ; achevez de faire cuire à petits bouillons, & lorsque votre sauce sera réduite, vous servirez votre carpe en matelotte dans un plat bien chaud.

On peut y ajouter toutes les garnitures en maigre que la saison peut offrir.

C'est une entrée délicieuse, très-estimée des amateurs de poisson.

Carpe à la Daube.

Ecaillez, vuidez & nettoyez une belle carpe : si elle est vieille, il faut la dépouiller de sa peau, autrement cela n'est pas nécessaire ; piquez-la avec de gros lardons & la faites cuire dans de bon bouillon, avec une pinte de vin de Champagne, sel, poivre, coriandre & un jus de citron.

Faites-la bouillir lentement jusqu'à ce qu'elle soit tendre & la sauce réduite à bonne consistance : servez chaud.

Bonne entrée de ménage très-saine.

Carpe au Blanc.

Netoyez-la & la faites cuire sur un lit de petits oignons, avec un bon morceau de beurre manié de fleur de farine ; mouillez de deux verres de vin blanc & un verre d'eau ; faites bouillir à gros bouillons pendant une heure & demie ; étant cuite, & la sauce liée, servez-la dans un plat chaud : on observera que la sauce ne soit pas trop épaisse.

Entrée simple & apparente.

Carpes à la Savanah.

Prenez au filet de belles carpes en vie, écaillez-les & les nettoyez avec un coin de torchon trempé dans de l'eau-de-vie; coupez-les par morceaux de différentes grosseurs, & les mettez en casserole ou dans des petits chaudrons de marinier, au fond desquels il y aura deux ou trois douzaines de petits oignons blancs à demi cuits sous la cendre; assaisonnez-les de sel, poivre, laurier & écorce de citron; versez dessus assez de vin pour que votre poisson en soit couvert; faites bouillir le tout ensemble à gros bouillons durant deux heures, & sur la fin ajoutez-y quelques croûtons de pain grillés.

Le poisson cuit & la sauce réduite, versez le tout ensemble dans un grand

plat, & le servez très-chaud à vos convives.

C'est une excellente maniere de manger le poisson en entrée. On peut y mélanger tout le poisson que l'on veut.

Etuvée de Carpe.

Faites fondre en casserole un morceau de beurre manié de fleur de farine ; Lorsqu'il sera un peu roux, seulement d'un jaune clair, mouillez-le d'un verre de bouillon maigre, & y ajoutez quelques petits oignons coupés par tranches.

Placez-y une grosse carpe fraîche, avec sel, poivre, laurier & une pinte de bon vin rouge ; faites la bouillir lentement jusqu'à cuisson parfaite & sauce réduite.

Carpe grillée.

Vuidez la, coupez-lui le bout de la queue & les nageoires en entier; mettez lui dans le corps un morceau de beurre manié avec de fines herbes; recousez-en l'ouverture & lui faites sur les deux côtés des entailles profondes de quatre lignes; frottez-la avec un morceau de beurre frais, & la panez par-tout avec de la mie de pain & persil haché très-fin.

Faites-la griller sur un feu doux; & la servez en entrée, accompagnée de telle sauce qu'il vous plaira.

Carpe en Redingotte.

Préparez-la exactement comme la carpe grillée, en lui mettant dans le corps une petite farce composée à la volonté & suivant le goût des convi-

ves ; ciselez-la sur le dos & la frottez par-tout avec du beurre frais ; puis vous la panerez avec de la mie de pain & du cerfeuil haché très-fin & manié avec du beurre ; couvrez le tout avec une feuille de papier blanc, & y enveloppez votre carpe panée en maniere de papillotte, & la faites cuire à petit feu dans une grande léchefrite.

Versez dessus telle sauce qu'il vous plaira en les sortant de leur redingotte.

C'est une entrée restaurante & saine.

Carpe glacée.

Nettoyez une carpe & lui ôtez sa peau proprement sans la déchirer ; piquez-la de petits lardons comme un lapereau, & lui mettez dans le corps

une petite farce ; faites-la cuire dans du vin blanc & bouillir à gros bouillons. Egouttez-la.

Placez au fond d'un plat une farce déliée, que le beurre ne soit pas dominant ; couchez-y votre carpe & la couvrez de deux tranches de veau sur lesquelles vous mettrez une feuille de papier beurré.

Faites-la cuire à un four doux, & lorsqu'elle sera cuite à point, ôtez-en les tranches de veau & les glacez avec un jus de carpe ou de poisson réduit en glace bien consistante.

C'est une entrée apparente & très-délicate.

Carpes habillées aux Anguilles.

Nettoyez & faites cuire dans une grande casserole des carpes entieres & des grosses anguilles coupées par

tronçons ; dépouillez vos anguilles de leurs grosses arêtes, & faites cuire le tout avec du bouillon gras ou maigre, du vin blanc & des fines herbes.

Etant cuites, dressez vos carpes & les habillez proprement avec vos tronçons d'anguilles ; faites réduire la sauce & la servez sur votre poisson.

C'est une maniere agréable de servir la carpe en surprise : elle a beaucoup d'apparence.



CHAPITRE III.

Entrées de Perches & de Truites.

Perches au Restaurant.

Ecaillez & nettoyez vos perches ; si elles sont grosses, faites-les mariner dans une saumure bouillante ; si elles sont petites, cela n'est pas nécessaire.

Faites fondre en casserole un morceau de beurre manié ; lorsqu'il commencera à varier, en le remuant toujours avec une cuiller, versez y du jus de poisson ou d'excellent consommé, avec sel, poivre & un filet de vinaigre ; faites-y cuire vos perches

à petit feu, & lorſqu'elles auront leur degré de cuiſſon, dreſſez-les ſur un plat, & verſez la ſauce deſſus.

Entrée appétiſſante & ſaine.

Perches au Court-bouillon.

Choiſiſſez de belles perches, vuidez-les & en rejettez les ouies, en les lavant avec un peu de vinaigre.

Placez-les en caſſerole, avec du beurre manié de fines herbes & de petits oignons blancs; mouillez-les avec du vin blanc; étant cuites à leur point, égouttez-les & les ſervez à ſec ſur une ſerviette blanche placée dans un plat.

Entrée ſimple & ſalutaire aux convaleſcens.

Perches à la Gardiane.

Ecaillez, vuidez & nettoyez de

belles perches, faites-les mariner cinq minutes dans du beurre fondu, avec des fines herbes hachées, sel, poivre & coriandre pilés.

Placez-les avec leur marinade dans un vaisseau qui ferme bien; étouffez-les & les placez sur des cendres chaudes pour y prendre une cuisson lente & un bon fumet.

Etant à moitié cuites, versez dans le vaisseau un bon jus de veau ou de poisson; & remuez la tourtiere pour leur faire prendre goût, jusqu'à ce qu'elles soient entiérement cuites: servez-les bouillantes.

C'est une excellente maniere de les manger en entrées: elles sont saines, restaurantes & très-appétissantes.

Perches aux fines Herbes.

Ecaillez & vuidez des perches de demi-livre ou environ, faites-les mariner dans de l'huile d'olive, avec persil, sel, poivre & fines herbes hachées très-fin; une demi-heure après vous les panerez avec de la mie de pain pulvérisée & des fines herbes hachées & mêlées dans la mie de pain.

Faites-les griller sur un feu doux, & lorsqu'elles auront acquis une jolie couleur, vous leur donnerez telle sauce que vous voudrez.

Perches à la Menehoult.

Ecaillez, vuidez & nettoyez vos perches, ressuyez-les & les faites mariner dans du beurre fondu, avec persil, ciboule & estragon hachés

très-fin & une bonne pincée de coriandre pilée; lorsqu'elles auront mariné un quart-d'heure sur des cendres chaudes, étouffez-les dans le même vase, & les faites cuire à petit feu, en les y retournant de temps en temps.

Etant cuites, prenez le fond des fines herbes pour en composer une sainte-menehoult; panez vos perches & leur faite prendre au four une belle couleur, ou bien mettez-les cinq minutes sous une tourtiere avec feu dessus & dessous, & les servez ensuite sur telle sauce que vous voudrez.

Elles sont saines & délicates.

Perches glacées.

Après les avoir écaillées, ôtez-leur la peau du dessus jusqu'à la tête, pi-

quez-les de menu lard ou bien avec des filets d'anchois & de truffes cuites ſous la cendre ; faites-les cuire à l'ordinaire & les finiſſez comme les carpes piquées & glacées ci-devant.

On leur donne une ſauce au verd-pré ou un beau jus de carpe ou de tout autre poiſſon réduit au caramel, & on les glace de toutes parts comme ſi c'étoit un lapereau glacé.

Perches à l'Alſan.

Nettoyez-les à l'ordinaire, & les faites bouillir dans l'eau, avec ſel & un verre de vinaigre, perſil & un bouquet de fines herbes ; entretenez le bouillonnement égal & vif juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites ; ſortez-les de l'eau & les ſervez dans telle ſauce maigre qu'il vous plaira.

Perches au Cardinal.

Ecaillez-les & les nettoyez avec un linge imbibé de vinaigre ; faites-les cuire dans un court-bouillon coupé d'un verre de vin du Rhin avec une douzaine d'écreviſſes ; étant cuites, dreſſez-les ſur un plat, & verſez deſſus un coulis compoſé avec le beurre d'écreviſſes, c'eſt-à-dire avec du beurre frais pilé avec des écailles rouges d'écreviſſes, ce qui lui communique une couleur d'écarlate des plus agréables.

On peut les accommoder de même au gras ; elles en seront plus ſucculentes.

Entrée ſaine & apparente.

Perches à la Matelotte.

Commencez pas les bien nettoyer & laver ; faites-les cuire dans du vin

blanc, avec moitié eau ou bouillon de poisson, une cuillerée d'huile, sel, poivre, petits oignons & une anguille coupée par tronçons; étant à demi-cuites, ajoutez-y du jus de poisson & un peu de persil haché; achevez de cuire, & les servez dans leur propre sauce.

C'est une entrée saine des plus agréables & très-copieuse; on peut la rendre plus forte, en y ajoutant d'autres menus poissons, culs d'artichauts, morilles, croûtons ou autres garnitures.

Perches à l'Eau.

Nettoyez les à l'ordinaire & les faites cuire en casserole, avec beurre, persil, ciboules, sel, poivre & tranches de citron, & assez d'eau pour qu'elles y baignent à l'aise; laissez-

les cuire ſur feu doux, & les ſervez dans un peu de court-bouillon ou une ſauce blanche.

Bonne pour des convaleſcens.

Truites à la Mariniere.

Ecaillez de jolies truites & les vuidez en paſſant le doigt par les ouies; gliſſez-leur dans le corps un morceau de beurre manié avec de fines herbes, ſel & poivre; mettez les cuire dans du vin blanc, de ſorte qu'il ſurnage d'un pouce vos truites; ajoutez-y ſel, poivre, muſcade, oignons & croûtons de pain; faites les cuire à grand feu, la caſſerole découverte; & ſi le feu ne prend pas au vin, vous l'y mettrez avec un morceau de papier allumé.

Lorſqu'elles ſeront cuites à leur point, & leur ſauce diminuée, ajou-

tez-y un morceau de beurre manié, pour en former une liaiſon douce & moëlleuſe ; le tout fini, dreſſez vos truites dans un plat, & les arroſez de la ſauce réduite à bonne conſiſtance.

C'eſt une entrée ſaine, délicate & appétiſſante, qui ne demande pas beaucoup de temps : on la rendroit bien plus moëlleuſe ſi on y ajoutoit un bon jus de carpes.

Truites au Court-bouillon.

Vuidez-les par les ouies & les lavez ſoigneuſement ; placez-leur dans le corps un morceau de beurre manié avec fines herbes, ſel & poivre, & les placez ſur la feuille dans une poiſſonniere ; arroſez-les de deux verres de vinaigre bouillant, & les y laiſſez mariner un bon quart-d'heure.

Faites un court-bouillon en casserole avec du vin blanc, & lorsqu'il sera doux & bouillant, mettez-y cuire vos truites; égouttez-les & les servez à telle sauce que vous voudrez.

Saine & très-délicate.

Truites aux Truffes.

Elles doivent d'abord se piquer & être remplies d'une farce fine de truffes, puis on les fait cuire dans une braise avec du vin, truffes, oignons blancs & culs d'artichauts, sel & poivre; achevez-les en les couvrant d'un petit ragoût de truffes en tranches, accommodées au gras ou au maigre.

Elles sont très-délicates, mais échauffantes.

Truites glacées.

Elles se préparent & se finissent

exactement comme les perches glacées annoncées dans ce chapitre.

Truites à la Vénitienne.

Ecaillez, vuidez & lavez de moyennes truites, ciselez-les sur le dos, & leur faites entrer dans le corps un morceau de beurre manié avec de fines herbes; marinez-les une demi-heure dans de l'huile d'olive, puis panez-les avec de la mie de pain & des fines herbes; faites-les griller à petit feu, & les servez avec une sauce dans laquelle vous aurez fait bouillir deux tranches d'orange avec leur écorce.

Truite au gras.

Nettoyez-les & les remplissez d'un bon godiveau haché & nourri de petit lard; faites-les cuire dans de bon bouillon gras, avec un demi-verre de vin

vin de Malaga, ſel, poivre & petits oignons ; le poiſſon cuit & la ſauce réduite, ſervez-les dans leur propre jus.

Entrée ſaine, reſtaurante & convenable aux eſtomacs délicats ou affoiblis.

CHAPITRE IV.

Entrées de Brochets.

Brochet riſſolé.

ECAILLEZ un brochet & le vuidez proprement ; piquez-le avec des lardons d'anguilles & d'anchois coupés par filets ; rempliſſez-le d'une farce maigre, & le faites mariner une

heure dans du beurre & des fines herbes.

Mettez-le à la broche & l'enveloppez d'un papier beurré ; pour l'y soutenir vous ferez une seconde brochette en bois, que vous entrerez par l'ouie & ferez sortir vers la queue ; attachez les deux bouts de cette broche pour que le brochet n'y varie pas.

Faites fondre du beurre dans la léchefrite avec nn demi-septier de vin blanc, & arrosez-en votre brochet à mesure qu'il se rôtit, & le servez sur une sauce composée de beurre, carpes & anchois fondus ensemble, & délayez avec un bon jus de carpe ou d'autre poisson ; la sauce liée, servez-la sur votre brochet sorti du papier.

Entrée apparente, délicate & saine : elle demande un peu de soin.

Brochet au Jus.

Piquez un beau brochet avec du petit lard, foncez une poissonniere ou une casserole ovale avec des tranches de veau & quelques bardes de lard; couchez votre brochet dessus & le recouvrez avec veau & lard; faites-le suer à petit feu pendant une demi-heure; versez-y ensuite une pinte de vin blanc & chopine de bon bouillon ou consommé; fermez bien la poupetoniere & la placez au four; étant cuit, servez-le avec le fond de braise & de jus qu'il aura rendu.

Rien de plus sain ni de plus succulent que cette maniere de manger le brochet.

Brochets à l'Italienne.

Ecaillez-les, vuidez les & les cize-

lez ; mettez-les en casserole avec de l'huile d'olive, des oignons blancs coupés par tranches, une gousse d'ail, carottes, laurier, vin blanc & bouillon ou jus maigre, sel & poivre ; faites cuire à petit feu, dégraissez & servez dans leur propre jus.

Brochets roulés.

Nettoyez-les à l'ordinaire, & les désossez proprement, en leur ôtant toutes les arêtes le plus qu'il se pourra ; enlevez aussi un peu de la chair de brochet, en la prenant du filet le plus épais qui se trouve dans son intérieur ; hachez-la avec la chair d'une petite carpe de riviere, & en formez une farce fine que vous étendrez dans vos brochets après les avoir applatis au rouleau.

Roulez-les comme un rouleau de

papier, ficelez-les & les faites cuire dans du bouillon maigre avec un verre de vin de Malaga ; étant cuits, ſervez-les dans leur ſauce ou bien dans telle autre que vous voudrez.

Entrée délicate & ſaine.

Brochets entrelardés.

Si vos brochets ne ſont pas gros, il faut les larder avec des filets d'anchois, des filets de petites anguilles des truffes cuites ; faites-les cuire dans du bouillon maigre, avec ſel, poivre, laurier & un verre de vin blanc : ſervez-les dans leur jus.

Brochets en Matelotte.

Nettoyez-les & les coupez par tronçons de moyenne groſſeur, & d'une maniere apparente ; mettez-les en caſſerole avec laurier, une gouſſe

d'ail, persil, ciboule, sel & poivre; ajoutez-y quelques oignons blanchis & une bouteille de vin rouge; c'est-à-dire, suffisamment pour que le poisson y trempe à son aise; faites la cuire à gros bouillons; ajoutez-y un coulis de beurre manié de fleur de farine, qu'on aura fait fondre à part & fait roussir avec telles garnitures que vous aurez; faites rebouillir le tout ensemble une demi-heure, & servez tout pêle-mêle dans un grand plat.

On peut y ajouter beaucoup d'autres sortes de poissons, tels que perches, carpes, tanches, &c. mais il sera bon de ne les y mettre que lorsque vos tronçons de brochets auront commencé à bien cuire, sans quoi les autres poissons ne seroient pas assez cuits.

Grosse entrée excellente & saine.

Brochets à la Gardiane.

Vuidez-les, essuyez-les & les coupez par tronçons de moyenne grosseur ; faites-les mariner dans un jus de citron ou de bon vinaigre ; faites frire des navets dans du beurre, jusqu'à ce qu'ils aient pris couleur & qu'ils soient blonds ; versez-les en casserole avec leur beurre roux ; mettez-y refaire vos tronçons de brochet avec fines herbes hachées, sel, poivre & quelques croûtons ; ajoutez-y un verre de bouillon & un verre de vin rouge ; achevez de cuire, faites réduire la sauce & la servez sur vos brochets.

Ragoût agréable, mais peu sain.

Brochets grillés.

Vuidez-les par l'ouie, coupez-leur

la tête & les faites mariner dans de l'huile, avec sel, poivre & fines herbes ; panez-les avec de la mie de pain & les faites griller à petit feu, pour les servir ensuite sur une sauce piquante.

Entrée saine, appétissante & agréable.

Brochets à la Grenade.

Nettoyez un gros brochet & le refendez en deux dans sa longueur ; ôtez-lui la peau sans le déchirer, & le piquez avec du petit lard ; faites-le cuire dans du vin blanc, avec sel, poivre, un bouquet de fines herbes, quelques tranches de carpes coupées très-fines, afin d'y rendre du jus, chopine de bon bouillon & deux cuillerées d'huile ; faites cuire le tout à petit feu ; les brochets étant cuits,

dreſſez-les ſur un plat & paſſez-en la ſauce au tamis; faites-la réduire au caramel pour en glacer vos brochets.

Finiſſez-les en leur donnant tout autour une farce d'oſeille àu maigre ou au gras, ſuivant le goût & la ſaiſon.

Brochets aux Herbes.

Coupez-les en rouelles & les faites cuire en caſſerole avec huile & fines herbes hachées & aſſaiſonnées de ſel, poivre & anchois; dégraiſſez-les & les arroſez d'un jus d'orange un quart-d'heure avant de ſervir.

Ils ſont ſains & agréables.



CHAPITRE V.

Entrées de Tanches & Lottes.

LA tanche se mange de plusieurs manieres : on les fait cuire à l'eau, au bouillon gras, au bouillon maigre, au vin, à l'huile, dans la graisse blanche, au beurre, &c. il suffit de les écailler, nettoyer & mettre dans le délayant qu'on leur destine : ces sortes de préparations sont trop simples pour avoir besoin d'aucune explication ; je passe aux manieres plus délicates de les préparer en entrées.

Tanches farcies.

Nettoyez-les & leur coupez le bout de la queue & les nageoires, fendez-

les par le dos, & leur ôtez la grosse arête.

Composez une farce fine avec chair de carpe, merlan ou tout autre poisson, farcissez-en vos tanches, refermez-les & les recouvrez de fleur de farine; faites-les frire dans du beurre doux, & lorsqu'elles seront cuites aux deux tiers, vous les mettrez en casserole avec une cuillerée de bouillon ou de jus de poisson, sel, poivre, fines herbes & laitances; achevez de les cuire à petit feu, & la sauce réduite à point, servez-les chaudes.

Tanches au Jus.

Nettoyez & vuidez vos tanches, ciselez les sur le corps, & garnissez toutes les entailles avec un morceau de beurre manié de fines herbes hachées bien menu; faites-les cuire dans

une chopine de vin blanc, bien étouffées sur cendres chaudes; lorsqu'elles seront bien-tôt cuites, ajoutez-y un jus de carpe ou du jus de veau; laissez-les prendre goût un quart d'heure, exprimez-y un jus de citron, & les servez dans un plat chaud.

Ces deux sortes d'entrées sont saines, restaurantes: on peut leur ajouter, dans l'occasion, des culs d'artichauts & morilles pour garniture.

Tanches au Blond de Poulet.

Nettoyez les & les coupez par tronçons de moyenne grosseur; faites revenir des culs d'artichauts & morilles dans un verre d'eau; mouillez-les d'un verre de vin, sel & poivre; mettez y vos tanches & les y faites cuire & bouillir de suite; finissez-les avec une liaison de trois jaunes d'œufs & d'un jus de citron.

Tanches en fricaſſée.

Vuidez-les, échaudez-les & leur ôtez la tête, la queue & les nageoires; coupez-les en trois ou quatre tronçons, mettez-les ſur un plat avec laurier, ſel, poivre & un verre de vin blanc.

Faites fondre en caſſerole un morceau de beurre avec une gouſſe d'ail entiere; paſſez-y des morilles bien dégorgées, verſez-y un verre de vin blanc & du jus de poiſſon, avec quelques petits oignons & des laitances ou des croûtons de pain grillé; le tout cuit & réduit, ſervez chaudement.

Entrée ſaine & appétiſſante.

Tanches au Reſtaurant.

Préparez-les & les fourrez comme les tanches farcies; faites-les mariner

avec beurre, persil, ciboules, sel & poivre ; lorsqu'elles y auront pris goût, panez-les avec de la mie de pain passée au gros tamis, & les mettez sur un plat frotté de beurre frais, avec des tranches de pain bien beurrées des deux côtés coupées très-minces.

Faites-les cuire au four doux, en arrosant avec du jus de carpe ou de tout autre poisson qu'on aura fait cuire aux trois quarts, & dont on exprimera le jus à la presse.

Sortez-les du four & les servez dans un plat au fond duquel vous aurez versé un peu de jus.

C'est une entrée saine, des plus agréables : elle réunit l'agrément de la représentation à la délicatesse ; & lorsqu'elles ont été cuites à propos, elles doivent être dorées & croquantes, malgré le jus dont on les environne au moment de les servir.

Lottes au Restaurant.

Elles se préparent exactement de la même maniere que les tanches, dont nous venons de parler ; il suffira de se conform. r aux mêmes détails pour y réussir parfaitement.

Lottes aux fines Herbes.

Nettoyez-les & les mettez en casserole avec échalottes, persil, ciboules & morilles hachées, sel, poivre, muscade & un bon morceau de beurre, le tout bien manié & mélangé ; faites-les cuire sur un feu très-doux, & si on les veut plutôt cuites, on les recouvre de bardes de lard & d'un couvercle de tourtiere, avec feu doux dessus & dessous.

Etant cuites, vous les dresserez sur un plat & les arroserez avec du jus.

de poisson ou du jus de veau ; si vous les voulez au gras, versez dessus la sauce dans laquelle elles auront cuit & les servez chaudes avec leurs fines herbes.

Entrée de fantaisie assez appétissante.

Lottes en Gelée.

Elles se préparent & se finissent exactement comme les carpes glacées; si elles sont grosses on les pique & on leur donne telle sauce que l'on veut, soit grasse ou maigre.

Elles donnent une entrée saine, apparente & restaurante.

Matelotte de Lottes.

Choisissez de belles lottes, nettoyez-les & leur ôtez les foies; faites-les revenir en casserole dans une

pinte de vin blanc, avec des petits oignons blanchis & quelques petites tanches ou perches, (ſi c'eſt une matelotte au gras, on pourra y ajouter des ailerons de volaille); mouillez avec de bon bouillon, & y ajoutez enſuite les foies des lottes & quelques laitances de carpes.

Faites-les cuire à petit bouillon; lorſqu'elles ſeront à point, mettez au fond du plat où vous devez les ſervir cinq ou ſix tranches de pain rôties; placez une lotte ſur chaque tranche, & achevez de verſer tout le reſte de la matelotte dans les entredeux de vos lottes; ſi la ſauce étoit trop épaiſſe, on y remédieroit facilement en exprimant deſſus un jus de citron.

Entrée fort apparente & ſaine.

Lottes au Cardinal.

Faites-les cuire dans du vin, avec des écreviſſes pour garniture, qu'on rangera tout autour du plat pour en former une bordure en forme de chapeau rouge.

On peut leur ajouter un cordon de truffes noires, cuites ſous la cendre & humectées dans le même ragoût.

Lottes glacées.

Echaudez-les, ôtez-en les foies & les entrailles, & les piquez d'un ſeul côté; poudrez-les de fleur de farine & les faites frire à demi, puis cuire en caſſerole, avec morilles, vin blanc, jus de poiſſon & gros comme une aveline de colle de poiſſon; laiſſez réduire la ſauce juſqu'à parfaite cuiſſon, dreſ-

ſez vos lottes, dégraiſſez la ſauce & la ſervez ſur votre poiſſon.

Cette entrée n'eſt pas généralement eſtimée, ni des plus ſaines.

CHAPITRE VI.

Entrées d'Anguilles, Lamproyes, &c.

Anguille à la Tartare.

PRENEZ une belle anguille de riviere ou d'eau vive, (celles qui viennent dans les eaux bourbeuſes & croupiſſantes ne valent rien); ôtez-lui la peau, vuidez-la, faites-lui des entailles ſur tout le corps, que vous remplirez avec des fines herbes, ſel & poivre; roulez-la en ſpirale & la faites griller à petit feu.

Composez ensuite une sauce piquante ou rémoulade pour la servir dessus : il faut qu'elle soit brûlante quand on la met sur table, car l'anguille froide est insipide & fastidieuse.

Quoique l'anguille ait une chair gluante & compacte qui la rend d'une digestion difficile, il est certain que c'est peut-être la maniere la plus saine de la préparer.

Anguille à la Broche.

Il faut choisir une belle anguille, la couper par gros tronçons d'une certaine longueur ; enlevez-lui la peau d'un côté seulement, piquez-la de menus filets d'anchois & la faites mariner un quart-d'heure dans du vinaigre, sel, poivre & petits oignons ; mettez vos tronçons à la broche,

frottez les de bon beurre, & les couvrez d'une feuille de papier ; étant rôtis à point, faites rôtir des tranches de pain frottées de beurre, & sur chacune une tranche de jambon grillée ; servez un tronçon d'anguille sur chaque tranche de pain grillée, & les servez avec telle sauce qu'il vous plaira.

Anguille en Matelotte.

Elle se fait exactement comme les matelottes de brochets ou de carpes, & demande un peu plus de cuisson.

Ces sortes de matelottes offrent des entrées délicates & estimées.

Anguille glacée.

Prenez une belle anguille & la dépouillez ; fendez-la sous le ventre & lui enlevez sa grosse arête ; piquez

tout le deſſus avec du menu lard, & la finiſſez exactement comme les carpes glacées.

Anguille à l'Italienne.

Dépouillez & vuidez une groſſe anguille, ôtez-lui la tête & la groſſe arête; fendez-la dans toute ſa longueur en deux moitiés, étendez-les ouvertes ſur une crêpine blanche.

Compoſez une farce fine avec truffes, morilles, culs d'artichauts, ſommités d'aſperges & queues d'écreviſſes, ſel, poivre, perſil & jaunes d'œufs; maniez bien le tout enſemble, & couvrez votre anguille de cet appareil; ſi elle eſt groſſe, on peut la piquer avec des filets d'anchois; roulez votre anguille bien ſerrée, enveloppez-la dans ſa crêpine, & fixez-en les deux bouts avec un peu de ficelle.

Couvrez-la d'une feuille de papier & la mettez à la broche ; lorſqu'elle ſera cuite à demi, panez-la avec de la mie de pain & fines herbes hachées ; achevez de lui faire prendre couleur ſans y mettre le papier, & la ſervez ſur telle ſauce qu'il vous plaira.

C'eſt une entrée maigre très-délicate, mais peſante & d'une digeſtion difficile.

Anguille en Limaçon.

Otez la peau d'une belle anguille ; vuidez-la & la fendez ſous le ventre dans toute ſa longueur.

Compoſez une petite farce avec perſil, mie de pain bouillie dans du lait, quatre jaunes d'œufs durs, anchois pilés, ſel, poivre & un peu de beurre ; maniez le tout enſemble & en farciſſez votre anguille ; recouſez-

en l'ouverture & la tortillez autour de sa queue dans la forme d'un colimaçon.

Faites-la cuire dans du vin blanc, avec moitié bouillon de poisson, fines herbes & très-peu d'assaisonnement, & cuire le tout lentement sur des cendres chaudes.

Lorsqu'elle sera cuite, égouttez-en le bouillon, renversez l'anguille sur un plat, & la servez avec la sauce qui vous plaira le mieux, suivant les productions de la saison.

Lamproie à l'Italienne.

Nettoyez-la & la découpez en beaux filets dans une casserole avec des petits oignons coupés en dés, cinq ou six gousses d'ail, fines herbes, un verre de vin & deux cuillerées d'huile d'olive.

Faites

Faites bouillir le tout à gros bouillons, & lorsque la sauce sera réduite, vous y exprimerez un jus d'orange amere.

Entrée appétissante, mais lourde & échauffante si on en mangeoit trop.

Lamproie au Restaurant.

Coupez-la par tronçons & la faites revenir en casserole avec du beurre fondu, morilles & quelques truffes en tranches fines ; lorsqu'elle aura pris goût & une belle couleur, mouillez-la avec du vin rouge, sel, poivre, gros comme une amande de sucre & quelques croûtons grillés : servez-la chaudement dans son jus.

Lamproie à la Matelote.

Echaudez-la avec de l'eau presque bouillante, nettoyez-la, coupez-lui

la tête & recueillez le sang qui en coulera.

Coupez par tranches une douzaine d'oignons blancs & les faites roussir dans du beurre ; ajoutez y quelques morilles, un verre de vin, deux verres d'eau ou de bouillon, fines herbes, sel & poivre ; laissez cuire le tout à petits bouillons ; sur la fin, ajoutez-y le sang avec un filet de verjus.

Entrée assez délicate.

Lamproie à la Calonne.

Préparez-la comme à la matelote ; & la faites cuire dans un bon jus de volaille avec des écrevisses, culs d'artichauts, morilles & un verre de vin d'Espagne : servez chaud.

Entrée restaurante & saine.



CHAPITRE VII.

Entrées de Saumon & d'Esturgeon.

Saumon aux fines Herbes.

CHOISISSEZ un beau ſaumon frais ; vuidez-le, nettoyez-le bien en dedans & en dehors ; coupez-en une ou deux belles darnes, faites-les revenir en caſſerole avec du beurre, perſil, eſtragon, fines herbes hachées très-menu laiſſez-les s'y mariner deux heures, enveloppez-les enſuite dans un papier ſur lequel vous étendrez tout l'appareil des fines herbes, & les faites cuire dans un four doux. tant cuites à leur point, ſortez-

les du papier & les dreſſez ſur un plat avec leur garniture, arroſez-les d'un bon jus de poiſſon, & les ſervez chaudement.

Entrée délicate & reſtaurante ; mais le ſaumon étant très-peſant, on doit en manger avec ſobriété.

Saumon glacé au gras.

Ecaillez-le, vuidez-le, nettoyez-le bien dans l'intérieur, & le rempliſſez de cinq ou ſix jeunes pigeons & autant de jeunes poulets de grain, que vous aurez auparavant fait cuire à demi dans du jus de veau ; rempliſſez les vuides intérieurs du ſaumon avec des truffes & culs d'artichauts cuits & hachés enſemble ; recouvrez votre ſaumon, & le piquez pardeſſus avec du petit lard.

Faites-le cuire dans une grande

poiſſonniere foncée de bardes de lard & de tranches de veau; mettez-le ſur le feu, & lorſqu'il commencera à ſuer, vous le mouillerez avec deux bouteilles de vin blanc & deux pintes de bon conſommé; laiſſez-le bouillonner trois heures, & lorſqu'il ſera cuit à point, ſortez-le, dreſſez-le ſur un plat environné de ſon aſſaiſonnement, & le glacez avec du jus de veau ou de volaille réduit en caramel.

Entrée forte, d'une ſuperbe apparence & aſſez ſaine.

Saumon glacé au maigre.

Choiſiſſez un ſaumon de moyenne groſſeur, piquez-le avez des anchois ou de petits lardons d'anguilles, après l'avoir vuidé & nettoyé par les ouies; rempliſſez-lui le corps d'une farce fine en maigre, compoſée de chair de

tanche, perche, &c. hachée avec culs d'artichauts, truffes, morilles, &c. le tout manié avec du beurre frais & fines herbes.

Faites-le cuire dans une braise nourrie en maigre, avec des anguilles, truffes, laitances, écrevisses, &c. le tout mouillé de bouillon maigre & de bon vin blanc, & cuit jusqu'à ce que le saumon soit tendre & d'un bon goût; la sauce réduite à son point, dressez-le dans un plat, & le servez chaud, accompagné de sa garniture.

Grosse entrée saine & restaurante, & d'une superbe apparence.

Saumon mariné.

Coupez des tranches d'un beau saumon, qui soient epaisses de deux travers de doigt, faites-les mariner deux heures dans de l'huile d'olive,

avec ſel, poivre, feuilles de laurier, &c. puis cuire lentement ſur des cendres chaudes, dans la même huile, juſqu'à ce qu'une paille neuve y entre ſans réſiſtance; ſervez-les dans leur huile, ou bien accompagnez vos darnes de ſaumon de telle ſauce qu'il vous plaira.

Saumon en Fricandeau.

Coupez un ſaumon par gros tronçons épais de quatre travers de doigt, fendez-les en deux, ôtez-leur les peaux & toutes les arrêtes; piquez-les avec du petit lard, & les faites cuire dans une caſſerole foncée de bardes de lard & de tranches de veau; mouillez de bon bouillon & ſervez dans le fond même de ſa propre braiſe, avec telles autres garnitures qu'il vous plaira, oſeilles, &c.

Excellente maniere de manger le ſaumon en entrée.

Eſturgeon à la Vénitienne.

Prenez une groſſe tranche d'eſturgeon, piquez-la de lardons aſſaiſonnés, entremêlés de lardons de truffes & d'anchois; placez-la dans une braiſiére foncée de feuilles de laurier, de deux gouſſes d'ail entieres & d'un grand verre d'huile; faites-la cuire à petit feu pendant deux ou trois heures, de ſorte qu'elle frémiſſe toujours lentement ſans jamais bouillir très-fort; étant cuite à point, ſortez-la & la ſervez avec telle ſauce maigre ou garniture que vous voudrez.

Entrée excellente & reſtaurante.

Matelotte d'Eſturgeon.

Coupez une groſſe tranche d'eſtur-

geon en beaux filets de différentes grosseurs, comme si c'étoient divers poissons; passez-les dans du beurre & les y faites blanchir des deux côtés; vos filets doivent y cuire lentement sur un feu doux; sortez-les & ajoutez au fond de la casserole des fines herbes hachées menu, un verre de bon vin rouge et une pincée de fleur de farine; lorsque le tout aura bouilli un quart-d'heure, remettez-y votre poisson y prendre goût un instant sans bouillir, et ajoutez-y quelques croûtons grillés.

Entrée délicate & saine.

Esturgeon à la Flamande.

Faites une saumure légere avec eau sel & vinaigre, faites-y bouillir votre poisson à gros bouillons & le servez dans son bouillon ou bien avec telle sauce que vous voudrez.

Eſturgeon rôti ou bouilli.

Nettoyez, piquez & farciſſez un eſturgeon, faites-le cuire à la broche ou bouillir dans une poiſſonniere; ces deux manieres peuvent également ſe finir avec toutes les ſauces que l'on voudra, ſoit en gras ou en maigre; elles donneront quantité d'entrées excellentes & ſalutaires, qui ne different que par la diverſité des ſauſſes & des garnitures.

Eſturgeon à la Braiſe.

Coupez une belle tranche d'eſturgeon, nettoyez-la & la piquez avec des lardons d'anchois; mettez-la dans une petite marmite foncée de bardes de lard & d'une tranche de veau, ſel, poivre & culs d'artichauts; lorſqu'elle aura ſué une demi-heure ſur des cen-

dres chaudes, mouillez-la avec une chopine de vin blanc, achevez de la cuire & la servez dans le fond de braise.

Esturgeon glacé à la l'Estaing.

Prenez une grosse rouelle d'esturgeon, piquez-la de lardons de petit lard, & la faites cuire dans une casserole foncée de jambon, bouillon, vin blanc & fines herbes ; étant cuite à point, sortez-la, passez la sausse au tamis, faites-la réduire en caramel, placez-y votre rouelle d'esturgeon jusqu'à ce que la glace soit prise de belle couleur ; servez-la avec telle sauce qu'il vous plaira.

Entrées saines, délicates & restaurantes.



CHAPITRE VIII.

Entrées du Turbot & de la Barbue.

Turbot au Four.

NETTOYEZ & lavez votre turbot dans plusieurs eaux ; faites fondre du beurre avec persil, fines herbes, sel, poivre & muscade ; laissez-y mariner votre turbot une demi-heure ; dressez-le sur un plat avec toute sa garniture ; panez-le bien de tous côtés & le faites cuire au four : servez-le avec telle sauce que vous aurez.

Turbots farcis.

Prenez de jeunes turbots, nettoyez-

les & leur ôtez la peau du dessous sans la séparer.

Composez une farce avec du beurre, persil, ciboules, morilles, fines herbes, jaunes d'œufs, sel & poivre ; maniez bien le tout ensemble & en farcissez le dessous de votre poisson entre la chair & la peau, & recousez-en l'ouverture.

Faites fondre du beurre en casserole, mettez-y un jaune d'œuf, fines herbes hachées, sel & poivre ; donnez-en une couche sur tout votre poisson avec un brossoir ou une plume ; panez le de mie de pain & lui faites prendre une belle couleur au four ; étant bien doré, servez-le avec telle sauce que vous voudrez.

Ils sont délicats & sains.

Filets de Turbot.

Si vous avez un vieux turbot, il

faut le faire cuire au court-bouillon & en séparer les filets d'une belle grosseur.

Faites fondre du beurre avec un anchois, sel, poivre, muscade, persil & fines herbes hachées; délayez le tout avec un demi-verre de crême douce, mettez-y vos filets de turbot & les y remuez doucement jusqu'à ce que la sauce ait acquis une consistance moëlleuse.

Entrée, délicate, restaurante & assez apparente.

Turbots au Restaurant.

Prenez de jeunes turbots ou turbotins & les faites cuire au court-bouillon, en observant d'être modéré sur les épices, parce que la chair du turbotin est plus délicate que celle des vieux turbots.

Mettez dans une casserole une chopine de bon consommé, un quarteron de beurre manié de fleur de farine, une gousse d'ail & quelques ciboules blanchies ; tournez-la doucement jusqu'à ce que votre sauce soit liée d'une douce consistance ; dressez vos turbots dans un plat & versez-y la sauce dessus.

Ils sont ainsi fortifians & très-agréables.

Turbot glacé.

Choisissez de jolis turbots, piquez-les de menu lard, en ayant soin de les dépouiller auparavant de leur peau, & d'en couper la queue & les nageoires.

Versez en casserole une pinte de vin, deux tranches de citron, cinq ou six oignons coupés par tranches,

sel & poivre ; faites-y blanchir votre poisson, & lorsqu'il sera cuit aux deux tiers, vous le laisserez refroidir.

Dans une seconde casserole vous ferez bouillir & réduire en caramel un jarret de veau avec de bon bouillon & un demi-verre de vin blanc ; lorsque votre caramel sera consistant & d'un beau blond doré, dressez votre poisson sur son plat, versez votre caramel dessus, il s'y glacera en cinq minutes ; étendez-le également partout avec les barbes d'une plume, & servez chaud avec sauce ou sans sauce.

Grosse entrée saine & très-apparente.

Turbots grillés.

Ciselez-les sur le dos, faites-les mariner une demi-heure dans du beurre fondu, avec persil, fines her-

bes, ſel & poivre; panez-les de mie de pain, faites-les griller & les ſervez arroſés du jus d'un citron ou d'une orange amere.

Entrée très-ſaine.

On prépare encore les turbots aux crêtes, au court-bouillon, aux truffes, aux écreviſſes, &c. il ſuffit pour cela de les préparer comme au reſtaurant, & d'ajouter à la ſauce du conſommé toutes les garnitures que l'on voudra.

Le meilleur turbot eſt celui qui eſt le plus blanc & le plus gras, & qui a le moins de taches rouges ſur le corps.

Barbue à la Conti.

Vuidez une barbue bien fraîche; lavez-la & lui faites quelques entailles ſur le dos.

Mettez dans une caſſerole un verre

d'huile d'olive, un demi-verre de bouillon gras ou maigre, un demi-verre de vin blanc; sel, poivre & fines herbes; faites-la cuire à petit feu dans cette sauce, égouttez-la, dressez-la dans un plat, & pour sauce, faites réduire deux verres de consommé en un seul & le versez sur votre poisson avec une pincée de persil haché très-fin.

Entrée délicate & saine.

On estime que la barbue est plus saine que le turbot.

Observations.

Comme la barbue est un poisson de mer de même nature que le turbot, il s'accommode de la même maniere & est susceptible de toutes les préparations dont nous avons parlé pour le turbot.

CHAPITRE IX.

Entrées de Raies, Aloses, Limandes & Carrelets.

Raie au Bénédictin.

ON distingue plusieurs espèces de raies ; la plus estimée est celle qu'on appelle la raie bouclée.

Faites-la cuire au court-bouillon, nettoyez-la, épluchez la & la dressez à plat pour qu'elle s'égoutte.

Faites fondre en casserole un morceau de beurre manié d'une pincée de fleur de farine ; lorsqu'il commencera à roussir, jettez y du persil & de la ciboule hachés très-fin ; mouillez d'un

bon verre de vin rouge, un demi-verre d'huile, sel & muscade rapée; faits bouillir ensemble un quart-d'heure & le jettez bouillant sur votre raie.

Ajoutez-y un filet de vinaigre & un peu de chapelure de pain; faites mitonner le tout quelques minutes & servez chaud.

Entrée douce, mais dont on peut douter de la salubrité.

Raie à l'Italienne.

Otez en la peau & la découpez par filets; faites-les blanchir & cuire à petit feu dans une sainte-menehoult avec un morceau de beurre manié & des fines herbes ou petits oignons blancs.

Rapez du fromage de Parme au fond d'un plat, dans un demi-verre de consommé maigre; placez-y vos

filets dans l'ordre des rayons d'une roue, garnissez-en les intervalles avec des petits oignons & des fines herbes; ajoutez-y une bordure de croûtons de pain frits à l'huile, & arrosez le tout d'un bon jus de poisson réduit à bonne consistance.

Entrée excellente & saine, qui réunit l'agrément à la délicatesse.

Raie blanche.

Ouvrez-la, videz-la & en séparez les œufs & les boyaux, qui ne valent quasi rien; nettoyez-la dans plusieurs eaux fraîches & la faites cuire dans de l'eau ou du bouillon maigre, avec des petits oignons, deux feuilles de laurier, sel, poivre & un filet de vinaigre; étant cuite à point, ôtez-la du feu, dépouillez-la de sa peau; faites une sauce blanche à l'ordinaire, ou bien

une liaison avec quatre jaunes d'œufs, bouillon & verjus, & la servez chaudement.

Elle est délicate & agréable.

Raie aux fines Herbes.

Choisissez de belle raie & la découpez par gros filets; séparez-en la peau & les ressuyez entre deux serviettes.

Prenez ensuite une chopine de petit-lait, deux tranches de citron, un morceau de beurre manié de fleur de farine, sel, poivre & fines herbes à discrétion; placez y vos filets & les y faites cuire lentement; retirez-les cuits aux trois quarts, égouttez-les, panez-les & leur faites prendre belle couleur au four; servez-les avec une sauce piquante ou telle autre qu'il vous plaira.

Raie à la Provençale.

Nettoyez-la, ôtez-lui sa peau, découpez-la en filets & les faites mariner un quart-d'heure dans moitié vinaigre & moitié bouillon maigre ; égouttez-les, saupoudrez les par tout de farine & les faites frire à la poële.

Ecrasez-en les foies dans une casserole, en les humectant avec quelques gouttes du bouillon de raie ; ajoutez-y ciboules, petits oignons, sel, poivre, muscade & un morceau de beurre manié de fleur de farine ; tournez la sauce & lui laissez prendre la consistance d'une sauce liée ; mettez dessus vos filets de raie frits & les servez chauds.

Entrée maigre, appétissante, saine, mais d'une foible apparence.

Alose à l'Oseille.

Prenez une belle alose, écaillez-la, vuidez-la & la lavez dans plusieurs eaux; faites-lui des entailles des deux côtés & la faites revenir dans du beurre fondu avec sel, poivre & laurier; lorsqu'elle y aura pris goût un quart-d'heure, faites la griller sur un feu doux en l'arrosant avec un peu de beurre & des fines herbes hachées, dont vous remplirez les ciselures avant de la mettre sur le gril.

On la sert ordinairement sur une farce à l'oseille bien nourrie, soit en gras ou en maigre; mais on peut y suppléer par toutes les farces ou autres sauces que l'on voudra.

C'est une entrée délicate & saine.

L'alose peut encore se préparer aux fines herbes, à la sauce blanche, à

la

la provençale ou à l'italienne, en ſuivant les détails énoncés pour la raie ; elle eſt enfin ſuſceptible de trente ſortes de préparations agréables.

Carelets & Limandes marinés.

Ce ſont deux eſpeces de poiſſons dont la chair délicate, mais peu ſubſtantielle, eſt ſuſceptible de la même préparation.

Pour les mariner, on leur fait pluſieurs ciſelures ſur le dos, & on les laiſſe mariner dans l'huile, avec beurre, ſel, poivre & fines herbes hachées menu ; rempliſſez leurs entailles de ces fines herbes, & les faites griller à feu doux ; étant cuits de belle couleur, ſervez-les ſur telle ſauce que vous voudrez.

CHAPITRE X.

Entrées de Morues, Merluches, &c.

LA morue est un poisson de mer que l'on pêche sur les côtes de Terre-Neuve.

Il faut la choisir d'une chair blanche & tendre sous l'ongle, les fibres moëlleuses & point desséchées, qui ait été bien salée, & qui, trempée dans l'eau douce, s'y gonfle beaucoup & s'y dessale facilement.

Morue à l'Angloise.

Faites-la dessaler plus ou moins dans de l'eau fraiche & la laissez bien égoutter; coupez-la par morceaux &

la mettez en casserole revenir & cuire dans du beurre fondu, avec un verre de bouillon maigre; couvrez-la, & lorsqu'elle sera cuite retirez-la.

Dans le même plat où vous voudrez la servir faites fondre du beurre avec autant de crême douce & un peu de muscade rapée; lorsque le tout sera bien marié & lié ensemble, mettez-y votre morue jusqu'à ce qu'elle y ait pris goût & consistance moëlleuse.

Entrée agréable & appétissante.

Morue fraîche.

On reçoit quelquefois à Paris de la morue fraîche; on la fait cuire au court bouillon, & on la sert sur une sauce blanche ou bien à la sauce des fricassées de poulets.

On la conserve huit & quinze jours

passablement fraîche, en la faisant tremper dans une eau-sel légère, & en exposant à la cave le vase qui la contient.

Morue farcie.

Choisissez une belle queue de morue qui soit blanche & épaisse, faites-la cuire au court-bouillon ; ôtez-en les filets de dessous & étendez la queue sur une serviette.

Composez une farce fine de merlan ou d'autre poisson d'eau douce, remplissez-en l'intérieur de votre morue ; coupez avec des ciseaux toutes les petites & moyennes arrêtes qui vont se joindre à la grosse épine, & garnissez tout le dedans de votre farce, que vous recouvrirez des filets de morue que vous avez enlevés.

Faites fondre du beurre en casse-

role avec persil, ciboule, laitances & quelques écrevisses, s'il y en a, ou bien quelques culs d'artichauts; finissez ce ragoût avec une liaison de quatre jaunes d'œufs & d'un filet de vinaigre.

Enveloppez votre morue farcie d'un papier beurré, après l'avoir bien panée; faites lui prendre couleur sur le gril ou bien au four, & la depliez ensuite pour la servir sur le ragoût de laitances ci-dessus.

Grosse entrée délicate, saine & restaurante.

Morue à la Crême.

Faites dessaler une belle queue de morue & la faites cuire dans de l'eau bouillante, égouttez la & la découpez en filets.

Faites fondre en casserole une

demi-livre de beurre manié de fleur de farine, poivre & muscade; lorsque le tout commencera à se lier & à prendre bonne consistance, ajoutez-y un demi septier de crême douce bien fraîche & du persil haché très-menu; tournez votre sauce cinq minutes, & y glissez ensuite tous vos filets de morue; laissez-les se mitonner dans cette sausse, & les servez chaudement.

On y ajoute par fois des morilles, champignons, culs d'artichauts ou pointes d'asperges, &c. suivant le goût des maîtres & l'intelligence du cuisinier.

Entrée douce, moëlleuse & délicate.

Morue à la Bordelaise.

Faites dessaler, cuire & égoutter une morue; mettez au fond d'une

casse-ole de terre de bonne huile d'olive, beurre, deux anchois hachés, persil, ciboules, échalottes & une gousse d'ail bien hachés & deux ou trois tranches de citron ; lorsque votre sauce aura pris de la consistance, placez-y votre morue, laissez-la s'y nourrir & mitonner pendant une demi-heure.

Poudrez-la ensuite avec de la chapelure de pain, & passez dessus une pelle rouge : servez-la chaude.

Entrée agréable, appétissante, mais un peu pesante.

Merluche Provençale.

Prenez un beau morceau de merluche, battez-la bien par-tout avec un rouleau de pâtissier, puis la mettez tremper dans une terrine dans de l'eau froide, avec une poignée de cen-

dre de bois neuf ; changez l'eau & les cendres deux fois par jour, & réitérez cette lessive pendant trois jours de suite.

Sortez votre merluche & la faites cuire à grande eau pendant une demi-heure ; égouttez-la, dépecez-la par petits morceaux & en séparez toutes les arrêtes, même les plus petites, autant qu'il se pourra.

Faites fondre en casserole un morceau de beurre manié de farine, persil & ciboule hachés, un bon verre d'huile d'olive, deux gousses d'ail & un verre de crême blanche avec quelques zestes d'orange amere ; lorsque le tout aura bouilli & pris goût, mettez-y votre morue dépecée par petits morceaux, & la laissez achever de s'y nourrir & cuire, en la faisant sauter en casserole ; car ce n'est qu'à force de la faire sauter long-temps & vive-

ment qu'on parvient à la bien lier & à lui donner cette délicatesse veloutée qui la distingue des autres manieres de la préparer.

Il faut, avant de la servir, y goûter, pour s'assurer si elle est assez assaisonnée ; au cas qu'elle fût trop douce, il faudroit faire fondre un peu de sel dans quatre gouttes d'eau, & verser dans votre merluche un peu de cette eau salée, autrement le sel ne se fondroit pas dans la sauce.

Entrée délicieuse, très-estimée des amateurs, quoique lourde & un peu pâteuse.



CHAPITRE XI.

De la Poule d'eau, de la Brême, Goujons, &c. en entrées.

Poule d'eau au Restaurant.

HABILLEZ, nettoyez & préparez une poule d'eau comme une volaille ordinaire.

Otez-lui le foie, & avec du beurre, fines herbes hachées, sel, poivre & trois jaunes d'œufs durs, composez une petite farce dont vous lui remplissez le corps.

Si vous voulez la piquer en maigre, il faut y employer des filets d'anchois & des truffes noires cuites sous la cendre.

Empotez-la dans une petite terrine foncée d'une braiſe en maigre, & de la diſſection de quelques menus poiſſons, tels que barbillons, brêmes, goujons, &c. humectez-la avec du bouillon maigre, & la laiſſez cuire bien étouffée ſur des cendres chaudes juſqu'à parfaite cuiſſon : ſervez-la dans ſon propre jus.

Entrée maigre, excellente, reſtaurante & ſaine.

Oiſeaux de mer, d'étangs & de rivieres.

Tous les oiſeaux aquatiques, ſoit de mer, d'étangs ou de rivieres, ſe préparent comme la poule d'eau au reſtaurant ; mais comme, malgré l'uſage, qui les qualifie d'alimens maigres, leurs ſucs ont une qualité plus analogue aux viandes graſſes qu'au poiſſon, on réuſſit avec plus de

ſuccès à les préparer dans des braiſes foncées de petit lard, de tranches de veau et autres diſſections de gibier ou de volaille ; en un mot, toutes les manieres de préparer les perdrix, conviennent parfaitement aux oiſeaux de riviere, & leur ôtent même en partie ce goût de marée qui les rend peſans & indigeſtes à un certain point.

J'en ai même fait quelquefois accommoder comme le faiſan, qui étoient preſqu'auſſi agréables & délicats.

Ils offrent enfin un grand nombre d'entrées & de hors-d'œuvres, tant en maigre qu'en gras, lorſqu'ils ſont préparés par un amateur ou un artiſte intelligent.

Brême aux fines Herbes.

La brême eſt un poiſſon d'eau

douce qui se prépare comme les limandes, avec lesquelles il a beaucoup d'analogie.

Il faut la vuider, la laver, l'essuyer & la faire mariner cinq minutes dans du beurre fondu avec des fines herbes hachées; sortez-la de sa marinade, recouvrez-la de fines herbes & la faites cuire à petit feu des deux côtés.

Servez-la sur une sauce blanche ou bien à la sauce au poulet, faite avec bouillon maigre, jaunes d'œufs, &c.

Elles sont saines & agréables.

Goujons au Court-bouillon, &c.

Vuidez-les, s'ils sont gros, lavez-les & les faites bouillir dans un court-bouillon de vin & moitié bouillon maigre; ajoutez-y sel, poivre & quelques culs d'artichauts; laissez réduire la sauce & les servez chauds.

On peut ainsi préparer la foule immense de petits poissons dont les rivieres & les étangs abondent, pour en former de petites entrées de ménage qui ont leur agrément.

Matelotte du Poissonnier.

La plupart des pêcheurs des côtes du Languedoc & de la Provence, lorsqu'ils ont sorti de leurs filets tout le gros poisson destiné à la vente, emploient souvent le fretin, les goujons & autres menus poissons, à composer des matelottes qui sont excellentes & estimées.

Sur le bord même du rivage où ils débarquent leurs femmes allument un feu clair & y placent un petit chaudron à demi rempli de bon vin & d'autant d'eau douce ; elles y jettent des petits oignons blancs, du

perſil haché, des feuilles de laurier, une groſſe gouſſe d'ail, ſel, poivre & muſcade, & quelquefois deux cuillerées d'huile d'olive; elles font bouillir le tout enſemble, & quand leurs maris arrivent, ils vuident dans leur chaudron tout le menu poiſſon de leurs filets, & les jettent dans le vin & l'eau bouillans; ils y cuiſent une demi-heure, en obſervant qu'ils ne ſoient que ſurnagés de vin, & que leur bouillon ſoit peu abondant; étant cuits, elles les ſortent, font réduire la ſauce & la verſent ſur leur matelotte, qui eſt vraiment bonne, délicate & ſaine.



CHAPITRE XII.

Entrées de Solles & de Merlans.

Solles aux fines Herbes.

ECAILLEZ, vuidez & nettoyez de moyennes ſolles, fendez les ſur le dos, faites-les cuire à demi ſeulement dans moitié vin blanc & moitié bouillon maigre, deux cuillerées d'huile, ſel, poivre, deux tranches de citron & des fines herbes hachées très fin.

Egouttez vos ſolles & leur faites entrer de vos fines herbes dans le corps, après les avoir hachées & pêtries avec un petit morceau de beurre;

dreſſez les ſur un plat, & les y nourriſſez avec du jus de carpe, juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites à leur point : ſervez-les dans leur propre jus, avec un citron coupé en deux ſur les bords du plat, afin qu'on ait la liberté de les y exprimer ſi on les aime acides.

Entrée ſaine, très-délicate, qui ſe ſert ſur les meilleures tables.

Solles marinées.

Ecaillez-les, vuidez-les & leur coupez la tête, la queue & les nageoires.

Rempliſſez-les d'un morceau de beurre manié de fleur de farine, & pêtri avec perſil, ciboule, fines herbes hachées très-fin, ſel & poivre; couſez-en l'ouverture & les faites mariner dans du beurre fondu; faites-les frire ou griller à petit feu, & lorſ-

qu'elles seront d'une belle couleur ; vous les servirez sur telle sauce qu'il vous plaira.

Entrée appétissante & agréable.

Solles à la Carmelite.

Etant écaillées & vuidées, mettez-les en casserole dans du bouillon de merlan, &c. avec deux tranches de citron, deux verres de vin de Champagne, sel, poivre, laurier & un bouquet de fines herbes.

Etant cuites, égouttez-les, passez-en le potage & y mélangez un bon jus de carpe ou du jus de veau : servez-les chaudement.

Entrée saine, restaurante & des plus délicates.

Solles aux Ecrevisses.

Préparez-les comme à la carmelite ;

étant presque cuites, ajoutez-y un coulis ou jus d'écrevisses pilées & exprimé sur vos solles.

On peut, pour l'agrément & le coup-d'œil, faire autour du plat une bordure de petites écrevisses entieres.

Entrée délicate & saine.

Solles farcies.

Après les avoir écaillées, vuidées & ressuyées, composez une petite farce avec chair de merlan ou de perche hachée très fin & mélangée avec beurre, fines herbes, morilles, sel poivre, jaunes d'œufs; farcissez-en vos solles & les faites cuire en casserole avec moitié vin & moitié bouillon, ou bien frottez-les de beurre fondu; panez-les, faites-les cuire au four, & les servez sur telle sauce que vous aurez.

Elles ſont délicates & très-reſtaurantes.

Solles glacées au Gras.

Ecaillez-les & les nettoyez à l'ordinaire, en leur coupant la tête, la queue, & les nageoires; piquez-les de petits lardons, faites-les blanchir cinq minutes dans un verre de vin blanc avec des fines herbes; ſortez-les, égouttez-les & les faites cuire dans du bouillon conſommé au point de ſe prendre en gelée; quand il eſt froid, ajoutez-y un demi-verre de bon vin & deux tranches de veau; faites-les cuire à petit feu dans une caſſerole couverte; ſortez-les de leur jus & faites réduire la ſauce en caramel après l'avoir paſſée au tamis.

Glacez vos ſolles avec ce caramel chaud, & les garniſſez d'un ragoût de

morilles & culs d'artichauts, accommodés au maigre ou au gras.

C'eſt une ſuperbe entrée, des plus ſaines, reſtaurante, & qui ſe ſert ſur les tables les plus recherchées.

Sollos en Terrine.

Préparez-les comme ci-devant les ſolles marinées, & les faites frire ſeulement aux trois quarts.

Séparez-les en filets, faites fondre en caſſerole du beurre & des morilles cuites à l'eau, ou bien quelques truffes noires; mouillez-les de jus de poiſſon, d'un peu de bon vin & d'un bouquet de fines herbes; placez-y vos filets de ſolles avec quelques écreviſſes de riviere & des laitances de carpes; faites mijotter & réduire le tout enſemble & en formez un belle terrine.

C'est une grosse entrée des plus saines & très-restaurante.

Les timbales de soles se font à peu près de la même maniere, excepté qu'on les lie avec des jaunes d'œufs, & qu'on dispose les uns sur les autres pour en former une timbale qu'on recouvre de blancs d'œufs & d'un papier beurré pour les faire cuire au four : on la sert ensuite sur telle sauce que l'on veut.

Merlans grillés.

Ecaillez, vuidez, lavez & ressuyez vos merlans entre deux serviettes ; ciselez les légerement, & les marinez dans du beurre avec le fond des fines herbes de la marinade, & les faites griller à feu modéré.

Servez les sur une sauce blanche ou au blond, avec des jaunes d'œufs

battus dans du bouillon, pour en former votre liaison.

Merlans à la Crême.

Préparez-les dans une ſaumure légere, & les faites cuire dans de l'eau bouillante, avec perſil, racines, un demi-verre d'huile & un peu de ſel; égouttez-les & les arroſez enſuite avec une ſauce à la crême dans laquelle vous aurez fait cuire un petit filet de morue deſſalée.

Merlans à la Trappe.

Lavez-les, nettoyez-les & les faites bouillir dans l'eau avec quelques racines & un peu de beurre: ſervez-les dans le même bouillon.

Ils ſont ſains, mais peu ſucculens.

CHAPITRE XIII.

Entrées de Maquereaux, Eperlans, &c.

Maquereaux grillés.

NETTOYEZ-LES soigneusement, refendez-les par le dos, frottez-les d'un peu de beurre, panez-les de mie de pain pulvérisée & mélangée avec persil haché très-fin, & les faites griller à leur point de cuisson.

On les accompagne ordinairement d'une sauce au beurre blanc fondu, avec persil haché, sel, poivre, un filet d'huile d'olive & un jus de citron; remuez bien & servez très-chaud.

Ils sont agréables & délicats.

Maquereaux

Maquereaux glacés.

Nettoyez-les & les piquez de petit lard, faites les cuire dans un court-bouillon avec deux tranches de veau & un bouquet de fines herbes; passez la cuisson, faites-la réduire en caramel, & en glacez vos maquereaux.

Servez dessous telle sauce que vous voudrez.

Maquereaux au Blanc.

Nettoyez-les & les faites cuire dans un court-bouillon avec une branche d'anis ou de fenouil; égouttez-les & les servez sur une sauce blanche, avec des fines herbes hachées très fines, & le jus exprimé de la moitié d'un citron.

Maquereaux à la Provençale.

Faites-les cuire en casserole dans du bouillon maigre, un demi-verre de vin de Champagne & un peu d'huile ; ajoutez-y quelques morilles, &c. & les servez dans leur sauce.

On peut leur faire une liaison & les servir sous d'autres sauces.

Maquereaux à la broche.

Faites une marinade avec persil, ciboules, échalotes hachées, huile, sel & poivre ; laissez-y mariner une demi heure vos maquereaux, mettez-les à la broche & les faites cuire à petit feu ; panez-les un instant avant de les sortir, laissez-leur achever de prendre couleur, & les servez sur telle sauce qu'il vous plaira.

Entrées saines & délicates.

Maquereaux en Compote.

Vuidez-les & leur coupez la queue ; essuyez-les & les empotez dans une petite marmite foncée de beurre, d'autres menus poissons & d'un anchois ; mouillez votre braise avec du vin blanc ; étant cuits, servez-les dans leur jus.

Excellens & restaurans.

Maquereaux à la Maître-d'hôtel.

Nettoyez-les & les faites griller à point, ensuite vous leur mettrez dans le corps un morceau de beurre manié avec sel, poivre, persil, ciboule hachés ; refermez-les & les servez chauds avec des tranches de citron autour du plat.

On peut leur ajouter dessous une sauce si l'on veut, ou bien en com-

poser une blanche dans une sauciere.

Entrée peu délicate.

Eperlans aux Herbes.

Faites bouillir un bouquet de fines herbes avec des oignons coupés par tranches, sel, poivre & une demi-cuillerée d'huile d'olive dans une pinte d'eau ; lorsqu'elle aura pris bon goût, vous y placerez vos éperlans & les ferez cuire à gros bouillons ; sortez-les & les servez avec une sauce ou sans sauce.

Eperlans en Caisson.

Formez des caissons de papier comme des moules à biscuits, foncez-les d'une petite farce maigre avec beurre, fines herbes, menus poissons, sel, poivre & muscade ; as-

ſe ez-y vos éperlans entourés de leur aſſaiſonnement ; panez-les de mie de pain & les faites cuire dans une tourtiere ou dans un four modéré ; étant cuits, dégraiſſez-les & les arroſez de telle ſauce qu'il vous plaira.

Entrée agréable, ſaine & reſtaurante

L'éperlan peut encore s'accommoder à la matelote, à la provençale, à l'italienne, & ſouffre les mêmes préparations que le maquereau.

CHAPITRE XIV.

Entrées de Rougets, Vives, Mulets, &c.

LE rouget eſt un poiſſon très délicat, qui demande du ménagement, & à être ſur-tout employé très frais, car il paſſe promptement.

Rougets dans leur jus.

Vuidez-les & les nettoyez légérement, marinez-les dans de l'huile, avec sel égrugé & fines herbes hachées dans un peu d'huile ; panez-les avec de la mie de pain & les faites griller ; étant cuits, sortez en les foies, écrasez-les dans de l'huile d'olive, avec sel, poivre & jus de citron : servez-les chauds.

Ils sont délicieux & très-sains.

Rougets à la Cardinale.

Nettoyez-les, vuidez-les & les faites cuire dans un court-bouillon avec un verre de bon vin & une douzaine d'écrevisses ; dressez-les & les couvrez d'un coulis ou jus d'écrevisses.

Entrée apparente & très-saine.

Rougets grillés.

Après les avoir nettoyés, vous les ferez mariner dans du beurre fondu avec des fines herbes ; panez-les, faites-les griller & les servez avec le jus d'une orange.

Rougets au Court-Bouillon.

Lavez-les & les faites cuire dans un court-bouillon, avec sel, poivre, vinaigre, fines herbes & de l'eau bouillante ; étant cuits, égouttez-les & les accompagnez d'une sauce blanche ou d'une sauce au poulet, suivant le goût des amateurs.

Entrée délicate, saine ; & d'un coup-d'œil agréable.

Vives aux Ecrevisses.

Nettoyez-les, coupez-leur la tête & la queue & les faites cuire en casserole avec sel, poivre, beurre, quelques oignons & chopine de vin blanc; étant cuites, égouttez-les & leur donnez une sauce blanche dans laquelle vous ajouterez un jus d'écrevisses.

Si vous desirez que la sauce soit couleur de rose, il faudroit, au lieu de jus d'écrevisses, faire fondre un peu de beurre d'écrevisses & le verser bien chaud sur votre poisson.

Vives à la d'Estaing.

Ecaillez-les, vuidez-les & leur ôtez les ouies & les nageoires; lavez-les & les essuyez; faites-leur quelques ciselures sur le corps & les faites ma-

riner dans beurre, sel, poivre; enveloppez-les de quelques fines herbes hachées & les faites griller à petit feu; servez-les avec telle sauce qu'il vous plaira.

Vives aux Truffes.

Préparez-les comme les rougets à la cardinale, & les recouvrez d'un ragoût de truffes noires coupées par tranches & préparées au maigre ou au gras.

Elles sont délicieuses, mais échauffantes. On peut y ajouter des laitances, culs d'artichauts & queues d'écrevisses; l'entrée en sera plus riche & plus apparente.

Vives farcies aux fines Herbes.

Faites-les mariner, enveloppez-les

de fines herbes hachées & marinées dans le beurre ; farcissez-en leur ventre & les faites griller à feu doux ou cuire à la braise dans une petite tourtiere.

On peut aussi les faire cuire à la broche, enveloppées de fines herbes ; mais il faut les saupoudrer de mie de pain lorsqu'elles sont à la broche, & les y faire cuire jusqu'à ce qu'elles y prennent une belle couleur dorée.

Vives glacées.

Elles se préparent exactement comme les maquereaux glacés.

Mulets, Bécarts, &c.

Toutes ces différentes especes de menus poissons se servent en entrées maigres, en les faisant mariner au

beurre avec des fines herbes : on les pane & on les fait griller à petit feu pour les servir sur une sauce blanche ou sur telle autre que l'on veut.

CHAPITRE XV.

Entrées de Maquereuses, Oiseaux de mer, de rivieres, &c.

Maquereuse aux Navets.

PLUMEZ-LA, vuidez-la & la faites refaire sur la braise comme une volaille ; faites-la revenir en casserole dans du beurre fondu, & y cuire à petit feu pendant trois heures, en tenant la casserole couverte pour qu'elle ne s'y desséche pas ; mouil-

lez-la avec du bouillon de poisson ; & y ajoutez une vingtaine de navets rôtis à la poële jusqu'à ce qu'ils soient un peu roux.

Achevez de la cuire à petit feu ; faites réduire la sauce, & la servez avec un jus de citron.

Elle est restaurante & assez succulente.

Maquereuse à la Braise.

Vuidez-la, & avec son foie, formez-en une petite farce avec des œufs durs, morilles, culs d'artichauts, beurre & fines herbes bien hachées & maniées ensemble, farcissez-en votre maquereuse & la lardez avec de petites anguilles sur tout le corps.

Faites-la cuire ensuite dans une braise maigre, & la servez dans son propre jus.

Entrée délicieuse & assez saine.

Maquereuse à la Provençale.

Nettoyez-la & la lardez avec des anchois ; panez-la & la faites cuire à la broche.

Accompagnez-la d'une ſauce piquante à la rocambole, ou bien avec ſon foie faites une ſauce à la capucine ; en la délayant avec du bouillon maigre, ſel, poivre, ail & un jus d'orange. Elles ſont délicates & appétiſſantes.



LIVRE XIII.

Des Hors-d'œuvres en maigre.

CHAPITRE PREMIER.

Hors-d'œuvres de Carpes, Perches, &c.

Filets de Carpe.

FAITES cuire un plat de chicorée au maigre, nourri de jus de poisson; faites blanchir des filets de carpe dans du bouillon, & les achevez de cuire dans le ragoût de chicorée.

C'est un hors-d'œuvre agréable & très-sain.

Hachis de Carpes.

Nettoyez de petites carpes & en ſéparez toutes les chairs en les épluchant de toutes leurs arêtes ; hachez-les bien avec perſil, échalotes, ciboule, ſel, poivre & muſcade.

Faites fondre du beurre en caſſerole, & y mettez votre hachis ; laiſſez-le s'y refaire un quart-d'heure, puis le mouillez avec du bouillon maigre & l'achevez de cuire à ſon point.

On y ajoute ſi l'on veut des petits croûtons de pain frits à la poële, dont on fait une rangée tout autour.

Délicat & ſain.

Filets de carpes au Citron.

Séparez en filets de moyennes carpes, faites-les cuire en caſſerole avec du jus de poiſſon pendant une demi-

heure; dreſſez-les ſur un plat, faites réduire la ſauce, exprimez y le jus d'un citron, laiſſez mitonner un quart-d'heure & verſez bouillant ſur vos filets.

Hors-d'œuvre agréable, délicat & ſain.

Carpes au Ballon.

Nettoyez deux ou trois carpes & leur ôtez proprement la peau la plus entiere qu'il ſe pourra; coupez vos carpes par groſſes tranches.

Compoſez une farce maigre avec des extrémités de poiſſon, truffes, laitances & culs d'artichauts, le tout aſſaiſonné avec modération & haché très-menu.

Enveloppez chaque tranche de carpe avec de la farce, puis rapprochez-en tous les morceaux en leur

donnant la forme de poiſſon ; uniſſez en toute la ſuperficie & les recouvrez avec votre peau de carpe, après l'avoir frottée intérieurement avec du beurre; panez-la légérement & la faites cuire au four ou dans une tourtiere juſqu'à ce qu'elle ait pris une belle couleur.

On l'accompagne quelquefois d'un jus de poiſſon avec garniture ou ſans garniture.

Hors-d'œuvre chaud, apparent, délicat & ſain.

Perches au Verd-pré.

Nettoyez-les & les faites cuire aux deux tiers dans un court-bouillon avec un verre de vin blanc & une cuillerée d'huile d'olive ; étant cuites, égouttez-les & les laiſſez refroidir ; ôtez-en proprement les filets & les re-

mettez en casserole dans un bon jus de poisson, auquel vous donnerez la couleur de pré, en y passant un jus d'oseille ou de pois verds.

Jolie entrée agréable & saine.

Filets de Perches marinés.

Nettoyez-les, séparez-en les filets & les faites mariner avec du bouillon, sel, poivre, persil, ciboules hachés & le jus d'un citron ou deux; égouttez-les, trempez-les dans du blanc d'œuf fouetté; saupoudrez-les de fleur de farine, faites-les frire & les servez de belle couleur avec telle sauce piquante que l'on voudra, sans aucune autre garniture.

Voyez le chapitre des sauces en maigre.



CHAPITRE II.

Hors-d'œuvres de Truites & d'Anguilles.

Filets de Truites marinés.

ECAILLEZ & nettoyez de petites truites, séparez-les en filets & les faites mariner dans un verre de vinaigre blanc; égouttez-les, saupoudrez-les de fleur de farine & les faites frire de belle couleur.

Servez-les sur une sauce piquante. Voyez le chapitre des sauces maigres.

On les sert aussi sur une sauce blanche.

Filets de Truites au gras.

Faites cuire vos truites au court-

bouillon, ôtez-en les filets, dressez-les sur un plat.

Faites fondre du beurre en casserole avec un peu de fleur de farine, sel, poivre, muscade & du jus de citron mouillés avec du jus de veau ou du jus de poisson; faites cuire & mitonner une demi-heure; étant réduit à bonne consistance, versez sur vos filets.

Truites à l'Angloise.

Faites-les cuire au court-bouillon; ôtez-en les filets, dressez-les sur un plat, & les y tenez couverts sur des cendres chaudes.

Faites fondre en casserole du beurre manié avec de la fleur de farine, sel, poivre, muscade & une ou deux tranches de citron; mouillez le tout avec du jus de poisson (ou, si c'est

en gras, avec jus de veau); tournez votre ſauce, exprimez le jus des tranches de citron, & verſez votre ſauce bouillante ſur vos filets.

Hors-d'œuvre excellent, mais un peu peſant.

Anguilles au Blanc.

Dépouillez de petites anguilles; coupez-les en deux ou trois morceaux, ſéparez-en les arêtes.

Compoſez une farce fine avec des blancs de volaille, veau blanchi & mie de pain cuite dans du lait, ſel, poivre & quelques jaunes d'œufs; liez le tout enſemble & y mélangez de la panne de porc coupée en petits quarrés; faites revenir le tout en caſſerole dans un peu de beurre fondu.

Prenez des crêpines, étendez-en des quarrés ſur la table, garniſſez-les

de votre farce, placez au milieu un morceau de vos anguilles de longueur convenable ; roulez votre crêpine en boudin, & lui donnez une forme agréable ; panez-la & la faites cuire au four d'une belle couleur dorée.

On sert cet hors-d'œuvre avec sauce ou sans sauce : il est très-délicat.

Lorsqu'on veut en composer des boudins en maigre, on choisit de petites anguilles bien grasses qu'on coupe en petits dés ; au lieu de panne de cochon, on y ajoute quelques laitances, on forme ses boudins à l'ordinaire, & on les dore avec des jaunes d'œufs, pour les paner & leur faire prendre cuisson & couleur au four.

Anguilles au Poulet.

Faites-les blanchir & cuire dans du bouillon maigre avec un verre de vin

blanc & des petits oignons ; faites-leur une liaiſon avec deux jaunes d'œufs & perſil délayés dans du bouillon.

Hors-d'œuvre agréable & ſain.

Brochettes d'Anguilles.

Prenez des anguilles fraîches & les coupez par tranches de l'épaiſſeur du doigt, faites-les mariner dans du beurre, ſel, poivre, perſil, &c. bien hachés ; lorſqu'elles y auront pris goût, embrochez tous vos morceaux d'anguilles dans des aiguilles d'argent ou des brochettes en bois longues de quatre pouces ; dorez-les avec un jaune d'œuf, panez-les de mie de pain & les faites frire de belle couleur.

On peut, entre chaque morceau d'anguille, placer une tranche de

truffe cuite au vin blanc ou sous les cendres brûlantes.

Hors-d'œuvre délicat & recherché.

Anguilleaus Morelac.

Enlevez par filets la chair de plusieurs anguilles, & les faites mariner dans du beurre fondu, sel, poivre & persil hachés.

Faites avec du papier blanc des petits caissons ou moules de biscuits, foncez-les d'un peu de farce maigre, sur laquelle vous arrangerez vos filets; recouvrez-les avec un peu de la même farce, panez-les par-dessus & les faites cuire une demi-heure au four; dégraissez-les & les servez avec telle sauce que vous voudrez.

Rissoles d'Anguilles.

Nettoyez vos anguilles & les fendez

dez pour en ôter l'arrête & les coupez par morceaux longs comme le doigt, en les applatiſſant un peu ſous le rouleau.

Compoſez une farce légere en gras ou en maigre, garniſſez-en une crêpine, dans le milieu de laquelle vous placerez un tronçon d'anguille ; roulez-le dans ſa crêpine, ſoudez-en les bords, trempez-les dans une pâte fine & les faites frire de belle couleur, ou bien rôtir ſur le gril à petit feu.

Servez-les ſur un lit de perſil ou ſur des rôties de pain frites dans l'huile.

Elles ſont délicates & fines, & offrent pluſieurs genres d'hors-d'œuvres plus agréables que ſalutaires.



CHAPITRE III.

Hors - d'œuvres du Saumon & de l'Esturgeon.

Saumon mariné.

Choisissez deux belles tranches de ſaumon, & les faites mariner dans de l'huile d'olive, avec ſel, poivre & le jus d'un citron; faites-les griller aux deux tiers & les dreſſez ſur un plat en les recouvrant de leur marinade; laiſſez-les mijotter une demi-heure ſur des cendres chaudes & les recouvrez d'un peu de chapelure de pain.

Hors-d'œuvre appétiſſant, mais

lourd, & d'une digeſtion difficile pour les eſtomacs délicats.

Brochettes de Saumon.

Elles ſe forment exactement comme les brochettes d'anguilles ; mais pour les rendre moins faſtidieuſes & plus délicates, on peut, entre chaque morceau de ſaumon, placer une tranche de truffe cuite à la braiſe ; elle y prendra un goût & un parfum des plus agréables.

Saumon à la Poulette.

Faites mariner une darne de ſaumon dans du beurre fondu en caſſerole avec ſel, poivre, baſilic, &c. enveloppez-la dans une feuille de papier, en les environnant de leur aſſaiſonnement, & les faites bouillir

dans très-peu d'eau avec des fines herbes ; laissez-la refroidir, égoutter ; dressez-la dans un plat, & la recouvrez d'une sauce blanche avec des jaunes d'œufs, &c.

Très-délicat & sain.

Saumon au Cul-de-lampe.

Préparez votre saumon comme ci-dessus, & le dressez par tranches dans des caisses de papier ou d'argent faites en forme de cul-de-lampe; couvrez-les de mie de pain & les faites cuire au four.

Saumon en Papillotes.

Préparez-le comme le saumon mariné ; & après l'avoir enveloppé de fines herbes assaisonnées, vous renfermerez chaque morceau dans une

demi-feuille de papier en forme de papillote, & les ferez cuire comme des côtelettes de veau.

Croquant, délicat & ſain.

Eſturgeon à la Provençale.

Coupez une tranche d'eſturgeon d'un pouce & demi d'épaiſſeur, lardez-la de gros lardons d'anguilles ou de jambon de part en part comme du bœuf à la mode; faites-la revenir en caſſerole dans de bon beurre fondu, avec perſil, fines herbes hachées & une gouſſe d'ail entiere, ſel & poivre; recouvrez-la de deux ou trois feuilles de laurier, & la faites cuire à petit feu ſur des cendres chaudes, en tenant la caſſerole bien couverte; étant cuite, dégraiſſez & ſervez.

Eſturgeon en marinade.

Il ſe prépare comme le ſaumon mariné, & a exactement les mêmes propriétés.

Eſturgeon à la Sainte-Menéhould.

Faites une ſainte-menéhould à l'ordinaire, aſſaiſonnez-la de ſel, poivre, vin blanc, laurier & bardes de lard; placez-y vos tranches d'eſturgeon, & les faites cuire à petit feu dans une petite marmite bien fermée; étant cuites, dégraiſſez & ſervez chaud.

Hors-d'œuvre ſain & ſucculent.

Grillade d'Eſturgeon.

Faites cuire une tranche d'eſtur-

geon à la ſainte-menéhould, aſſaiſonnez-la de vin blanc, ſel, poivre, laurier & baſilic en poudre; étant cuite, laiſſez-la refroidir, panez-la, faites-la griller & la ſervez avec une ſauce piquante ou ſans ſauce.

Hors-d'œuvre appétiſſant & agréable.

CHAPITRE IV.

Hors-d'œuvres de Turbots, Barbues, Raies & Limandes.

Turbot en Filets.

LORSQUE d'un turbot cuit au court-bouillon il en reſte de groſſes parties, on peut en ſéparer les filets & les ar-

ranger dans un plat comme des anchois, avec des fines herbes hachées très fin & assaisonnés avec sel, poivre, huile & vinaigre.

On peut encore les couvrir d'une sauce blanche.

Hors-d'œuvre délicat & sain.

Barbue glacée.

Vuidez, lavez & nettoyez une barbue bien fraîche; séparez-la par gros filets, piquez-les de menu lard & les faites cuire un bouillon dans moitié vin blanc & moitié bouillon avec quelques fines herbes; étant cuits, rangez-les dans un plat; faites réduire la sauce en gelée, & vous en glacerez vos filets, en garnissant le tour du plat d'un cercle de persil, estragon ou cerfeuil hachés très-fin.

Hors-d'œuvre délicieux & sain.

Raie à l'Italienne.

Séparez en filets un morceau de raie & les faites mariner à l'ordinaire.

Faites fondre du beurre en casserole & y mettez suer quelques morceaux de raie pour y rendre leur jus, avec fines herbes & petits oignons; mouillez avec du bouillon maigre & un peu de vin blanc; faites bouillir votre sauce, dégraissez-la & y ajoutez filets d'anchois pour en ranimer le goût & la rendre moins fastidieuse.

Hors-d'œuvre agréable, mais peu sain.

Aloses à la Monaco.

Choisissez une alose bien fraîche & enlevez proprement les filets; faites-les cuire dans moitié vin blanc,

moitié bouillon, fines herbes, sel & une cuillerée d'huile; étant cuits, égouttez-les & les dressez sur un plat chaud.

Faites fondre en casserole du beurre avec sel, poivre, fleur de farine & un citron coupé par tranches; tournez votre sauce & lui laissez prendre goût; exprimez le citron, jettez-en les tranches & versez la sauce bien chaude sur vos filets.

Hors-d'œuvre appétissant & sain.

Limandes entieres & en filets.

On la prépare en hors-d'œuvre de vingt manieres différentes, mais plus particuliérement comme la barbue & la raie; on peut aussi les préparer au gratin avec toutes les sauces que l'on voudra.

Lorsqu'elles sont entieres, il est

bon de les farcir ; elles en feront plus moëlleuses & plus délicates.

CHAPITRE V.

Hors-d'œuvres de Morues, Harangs, Sardines, &c.

Morue à la Crême.

FAITES dessaler & cuire une queue de morue à l'eau, levez-en les filets & les faites revenir dans une sauce composée de beurre fondu, crême douce, fleur de farine, sel, poivre & un peu de persil haché menu ; tournez votre sauce, mettez y vos filets, laissez-les s'y mitonner un quart-d'heure, & servez chaud.

Hors-d'œuvre très-délicat.

Morue au Verd-pré.

Dessalez-la & la faites cuire dans du lait, beurre & fines herbes ; dressez-là dans un plat, & la recouvrez de persil haché très-menu ; exprimez-y un jus de citron & la servez chaude, sans aucun autre assaisonnement.

Excellente maniere de manger la morue : elle en est plus douce, moins échauffante & plus délicate.

Morue à la Languedocienne

Faites dessaler & cuire à l'eau une queue de morue ; égouttez-la.

Faites fondre en casserole un morceau de beurre avec sel, poivre, muscade, persil & fines herbes hachées menu, un demi-verre d'huile d'olive & de la mie de pain émiettée ; tour-

nez bien votre ſauce; & lorſqu'elle aura pris goût, mettez-y votre queue de morue & la laiſſez ſe mitonner une demi-heure ſur un feu doux; ſur la fin, exprimez-y le jus d'un demi-citron : ſervez chaud.

Hors-d'œuvre délicat & aſſez ſain.

Harengs à la Conti.

Choiſiſſez les plus nouveaux arrivés, dépouillez-les de leur peau, & leur coupez la tête & la queue; ſéparez-en les filets & les faites tremper quatre ou cinq heures dans du lait chaud.

Egouttez-les & les faites tremper dans du beurre fondu, avec ſel, poivre, baſilic & un jaune d'œuf; panez-les & les faites griller à feu doux; ſervez-les chauds.

Harangs aux fines herbes.

Préparez-les comme ci-devant, & les faites tramper quatre heures dans de bon lait ; égouttez-les & les faites revenir dans du beurre avec huile, perſil haché, ſel, poivre & fines herbes hachées ; mettez-y vos filets & les-y laiſſez mitonner une demi-heure ; dégraiſſez-les & ſervez chaud ; ſi la ſauce eſt courte, exprimez-y un jus d'orange.

Harangs à l'Italienne.

Deſſalez-les, ouvrez-les & les nettoyez bien ; farinez-les en dedans & en dehors, & les faites frire dans le beurre ou l'huile d'olive : ſervez-les ſur un lit de perſil.

Hors-d'œuvre appétiſſant, mais indigeſte.

Sardines à la Marlois.

Ecaillez-les & les vuidez à ſec ſans les jamais laver ; marinez-les dans un peu de beurre ou d'huile, avec ſel, poivre, fines herbes ; faites-les griller à petit feu & les ſervez chaudes.

Appétiſſantes & agréables, mais d'un ſuc peu reſtaurant.

CHAPITRE VI.

Hors-d'œuvres de Merlans, Solles & Eperlans.

Merlans à la Vénitienne.

SÉPAREZ en filets un gros merlan, mettez-les dans une caſſerole avec ſel,

poivre & le jus d'un gros citron bien exprimé; étant bien marinés pendant une heure, égouttez-les, farinez-les par-tout & les faites frire de belle couleur; ajoutez-y telle sauce qu'il vous plaira.

Merlans à la Crême.

Coupez la tête, la queue & les nagcoires de deux ou trois merlans frais, refendez-les par le dos & leur enlevez la grosse arête; séparez-les en beaux filets, faites-les revenir un instant dans moitié vin & moitié eau bouillante, puis les finissez de cuire dans une sauce à la crême; dressez-les sur un plat & les finissez comme la morue à la crême.

Hors-d'œuvre délicat & sain.

Merlans au Verd-d'eau.

Faites cuire des merlans dans du bouillon maigre avec un demi verre d'huile, vin blanc, ſel, poivre & deux clous de girofle ; égouttez-les & les ſervez ſur une purée de petits pois ou d'oſeille nouvelle.

Hors-d'œuvre ſain & délicat.

Solles au Verd-pré.

Elles ſe préparent exactement comme les merlans au verd ; on y ajoute ſeulement deux tranches de citron pour en relever la ſaveur : elles ont la même qualité.

Filets de Solles à la Frédérick.

Préparez vos ſolles à l'ordinaire,

faites-les frire de belle couleur & levez-en les filets; dressez-les sur un plat avec sel & poivre; faites blanchir quelques petites rocamboles; nourrissez-les ensuite dans de bon consommé ou jus de veau avec un peu de chapelure de pain; étant réduites, versez-les sur vos filets de solle.

Hors d'œuvre agréable & sain.

Solles à la Chicorée.

Découpez en filets très-minces de petites solles que vous aurez fait frire auparavant; versez dessus un ragoût de chicorée bien nourrie avec du bouillon gras ou maigre, & les servez chaudes, sans autre préparation.

Délicat & sain.

Solles en Rissoles.

Prenez de petites solles bien fraîches & les faites mariner dans le jus de deux citrons, avec sel, poivre & fines herbes hachées; égouttez-les & les farcissez avec de la mie de pain mitonnée dans du lait bouillant, & liée avec deux jaunes d'œufs; farcissez en vos petites solles; saupoudrez-les de fleur de farine & les faites frire à la poële d'une jolie couleur; servez-les sur un lit de persil ou de cerfeuil : elles doivent être d'un jaune doré & bien croquantes.

Hors-d'œuvre apparent & agréable.

Maquereaux.

On les prépare comme les merlans en hors-d'œuvre gras ou maigre.

Eperlans à l'Italienne.

Faites bouillir en casserole un grand verre de vin blanc, un demi-verre d'eau, deux cuillerées d'huile, deux tranches de citron, une pincée de sel & une pincée de fenouil; faites-y cuite vos éperlans & les servez ensuite à sec, ou bien faites une liaison & la sauce ci-dessus avec des jaunes d'œufs & un peu de cerfeuil haché.

Excellens & sains.

Eperlans à la Provençale.

Faites-les cuire dans moitié vin blanc & moitié bouillon, avec deux ou trois gousses d'ail entieres; égouttez-les & les dressez dans le plat; faites blanchir en casserole quelques morilles & culs d'artichauts avec un

bouquet de fines herbes; mouillez-les avec du vin de champagne & un peu d'huile; ajoutez-y persil haché; faites mijotter une demi-heure, & servez chaud.

Rougets & Vives.

Les rougets & les vives peuvent également s'accommoder comme les limandes & les maquereaux. Ils sont estimés marinés dans le jus de citron & frits de belle couleur: on peut enfin les accommoder à toutes sortes de sauces.

Ils donnent quantité d'hors-d'œuvres délicats & sains.



CHAPITRE VII.

Des Oeufs en Hors-d'œuvres.

Oeufs aux culs d'Artichauts.

FAITES blanchir des culs d'artichauts, hachez-les, & les paſſez ſur le feu avec un peu de beurre; mouillez-les avec du bon bouillon maigre ou gras, faites durcir une demi-douzaine d'œufs, coupez-les en deux en travers, hachez les jaunes avec ſel & poivre, mêlez-les à vos culs d'artichauts, laiſſez mijotter le tout enſemble; en finiſant, liez-les avec deux jaunes d'œufs frais & ſervez.

Les œufs aux morilles ſe font de la même maniere.

Oeufs à la Tripe.

Faites cuire des petits pois dans du beurre avec un bouquet, mouillez-les de crême & d'une goutte d'eau, étant bien moëlleux, paſſez-les en purée, & coupez-y ſept à huit œufs frais, que vous aurez auparavant fait durcir ; laiſſez mitonner le tout demi-heure, & ſervez chaud.

Hors-d'œuvre délicat & ſain.

Oeufs à la tripe en gras.

Faites fondre du lard en caſſerole, & cinq ou ſix oignons coupés par tranches, paſſez-les ſur le feu, ſaupoudrez-les d'une groſſe pincée de fleur de farine, & les mouillez d'un bon jus de veau avec ſel & poivre ; lorſque le tout ſera bien lié, coupez-y par rouelles ou tranches des

œufs durs & quelques cornichons coupés par filets, laissez mitonner demie-heure & servez-les chauds ; en les finissant, on y ajoute un filet de vinaigre blanc, ils en sont plus délicats.

Hors-d'œuvre restaurant, délicat & succulent.

Oeufs aux Asperges.

Coupez de petites asperges en maniere de petits pois ; faites les blanchir & cuire dans du bon bouillon ; pochez des œufs à l'eau bien mol ets ; dressez-les sur un plat, & versez dessus vos pointes d'asperges bien accommodées.

Hors-d'œuvre restaurant & agréable ; on y mêle quelquefois de la sariette.

Oeufs aux petits pois.

Ils se préparent comme les œufs aux asperges, il n'y a d'autre différence que celle de préparer les petits pois au sel ou au sucre, en les nourrissant avec du bouillon ou de la crême douce.

Ils sont délicieux & sains.

Oeufs aux celeris, aux cardes, à la chicorée, aux truffes.

C'est toujours la même préparation que les œufs pochés aux asperges, sur lesquels on verse tel ragoût gras ou maigre, ou tels racines & légumes que l'on veut.

Un cuisinier intelligent les varie à son gré, & en imagine journellement de nouveaux apprêts.

Oeufs à la Jardiniere.

Accomodés un bon ragoût d'oseilles, de laitues, d'épinards ou de concombres, en un mot de tels légumes que vous voudrez, soit en gras ou en maigre, dressez-les sur votre plat & y placez autour un cercle d'œufs frais à demi durs ou mollets; on peut également y placer des œufs pochés.

Hors-d'œuvres excellens & très-sains.

Oeufs à la Crême.

Faites durcir une douzaine d'œufs, fendez-les en long et pilez-en les jaunes avec beurre, sel, poivre, persil & morilles hachées; ajoutez-y une mie de pain bouillie dans de la crême; pilez le tout ensemble, liés

avec un jaune d'œuf frais, farcissez-en vos œufs & les refermez.

Composez ensuite une sauce au beurre, trempez-y vos œufs un instant, panez-les de mie de pain & leur faites prendre couleur au four de santé, ou bien sous une tourtierre.

Hors-d'œuvre délicat & apparent.

Oeufs au Jus.

Pochez à l'eau des œufs bien frais; lorsqu'ils seront mollets, égouttez-les, ôtez-en la coquille & les servez sur un beau jus de veau bien clarifié & réduit.

Hors-d'œuvre très-sain & généralement estimé.

Oeufs Farcis.

Faites revenir en casserole l'oseille;

laitue, chicorée, & (hachés menus,) avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboule; faites cuire & mitonner le tout ensemble; sur la fin ajoutez-y quatre jaunes d'œufs, délayez-les avec de la crême douce, & les garnissez ensuite avec des œufs mollets; servez-les chauds.

Ils sont très-délicats & sains.

Oeufs au Gratin.

Frottez un plat de terre ou d'argent avec un bon morceau de beurre, arrangez sur le beurre des tranches de pain bien minces, arrosez-les avec un verre de crême douce, cassez-y huit à dix œufs & les faites cuire à petit feu.

Hors-d'œuvre agréable & appétissant.

Oeufs au Miroir.

Frottez un plat avec un bon morceau de beurre, caſſez-y tout ſimplement des œufs, poudrez-les de ſel, poivre & muſcade rapée, faites-les cuire ſur des cendres chaudes, & paſſez une pelle chaude ſur les endroits les moins cuits.

Ils ſont ſimples & délicats.

Oeufs à la Piemontaiſe.

Frottez un plat de beurre frais; poudrez-le de mie de pain, rangez-y des tranches de fromage de ſuiſſe ou de gruyeres bien minces, caſſez deſſus une douzaine d'œufs frais, aſſaiſſonnez-les modérément, & les faites cuire ſur des cendres chaudes, glacez-les avec une pelle rouge.

Oeufs à la Palatine.

Caſſez des œufs frais dans du bouillon maigre, aſſaiſſonnez les légérement & les faites cuire à petit feu, poudrez-les de fromage râpé, & leur faites prendre une belle couleur, dorée avec la pelle rouge, en obſervant qu'ils ne ſe brûlent pas.

Hors-d'œuvre un peu péſant.

Oeufs à l'Angloiſe.

Ils ſe préparent comme les œufs à la crême; il faut que la ſauce ſoit blanche, légere & des plus moëlleuſe.

Oeufs à Redingotte.

Fouettez une douzaine de blancs

d'œufs, dont on a ſéparé les jaunes; délayez vos jaunes avec du jus de poiſſon ou de veau, formez du tout un petit ſalpicon que vous ferez cuire à feu doux.

Foncez une caſſerole avec une crépine légere, verſez-y dedans votre appareil, recouvrez-le des bors de la crépine, & les faites recuire dix minutes ſous une tourtiere; on peut, ſi l'on veut, paſſer la crêpine avant de la faire cuire; ſervez-les avec du jus ou ſans jus.

Terrine d'Oeufs.

Faites-en durcir une douzaine, & les coupez comme ſi vous vouliez les mettre à la tripe.

Faites revenir dans beurre fondu en caſſerole des culs d'artichauts, pointes d'aſperges, morilles & cornichons, mouillez les d'un bon jus de

veau ou de poiſſon, ajoutez-y des petits œufs, crêtes, foies gras, ris de veau, & telles autres garnitures que vous aurez; faites cuire & bien lier votre ragoût; lorſqu'il ſera bien mouëlleux, vous y jetterez vos œufs, & les laiſſerez mitonner un quart-d'heure; ſervez chaudement.

Les terrines qui ſont ordinairement qualifiées d'hors-d'œuvres, peuvent au beſoin ſe ſervir en entrées; elles ſont reſtaurantes, ſaines & apparentes.

Oeufs à la Mariniere.

Préparez des laitances de poiſſon à la ſauce à la carpe; pochez des œufs à l'eau & les ſervez ſur votre ragoût de laitances.

Les œufs aux écréviſſes ſe préparent au coulit d'écréviſſes, & ſe finiſſent avec un cercle de queues d'é-

créviſſes qu'on range tout autour.

Oeufs en Surpriſe

Pochez des œufs à l'eau ; en obſervant qu'ils ſoient bien mollets ; faites les mariner dans le jus de citron avec ſel & perſil ; faites égoutter vos œufs & les trempez dans une pâtefine, faites-les frire l'un après l'autre d'une belle couleur & les ſervez ſur un lit de perſil.

Oeufs au ballon.

Beurrez une timbale tout autour intérieurement ; faites à la poële trois ou quatre omelettes bien minces ; étant froides, coupez-les de façon qu'elles entrent juſtes dans la timbale. Compoſez une farce fine, ſoit en gras ſoit en maigre ; placez une premiere omelette au fond de la tim-

balle, garnissez-là d'un lit de farce épais d'un demi-pouce, recouvrez-le d'une seconde omelette, sur laquelle vous coucherez aussi un lit de farce, recouvrez le de votre troisieme omelette; panez le dessus, & l'exposez un demi-quart d'heure au four pour faire gonfler le tout & achever d'y prendre une belle couleur dorée.

Renversez votre ballon sur un plat & le servez chaud : si on le pane avec du fromage de Parme, c'est ce qu'on appelle un soulpeton de Florence, mais il devient alors trop pesant, hors-d'œuvre, délicat & apparent.

Oeufs à la Provençale.

Faites durcir vos œufs & les coupez par tranches comme pour les mettre à la tripe.

Faites fondre en casserolle du

beurre manié de fleur de farine, avec persil & échalottes hachées, menu sel, poivre, demi verre d'huile & demi-verre de crême douce; tournez la sauce sur le feu, & lorsqu'elle sera bien liée, jettez-y vos œufs : laissez-les mitonner un quart-d'heure, & les servez chauds.

Délicats, appétissants, & sains.

Oeufs à la Crême.

Faites durcir des œufs, coupez-les par rouelles : faites fondre en casserole du beurre avec cerfeuil, estragon, & siboules hachées, sel, muscade, & une pincée de fleur de farine; délayez le tout avec de la crême douce.

Quand la sauce sera bien liée, jettez y vos œufs un quart-d'heure; & en remplissez ensuite de petites caisses de papier pliées comme des papiers

à biſcuit ; panez-les, & leur faites prendre une belle couleur ſous la tourtierre.

Hors-d'œuvre agréable & ſain.

Oeufs frits.

Faites durcir une douzaine d'œufs, ſéparez-en les jaunes, & en faites une farce fine en les pilant avec beurre ſel, poivre, muſcade, perſil & cerfeuil hachés, farciſſez-en vos blancs d'œufs durs, qui ne doivent être ouverts qu'à demi, ſaupoudrez-les de fleur de farine, & les faites frire d'un beau blond doré ; ſervez les ſur un lit de perſil frit d'un beau vert croquant.

Oeufs à la Gaſcogne.

Faites durcir des œufs qui ſoient encore mollets.

Epluchez vingt-gouſſes d'aïl, & les faites cuire dans l'eau avec un peu de ſel, pilez-les avec une demi-douzaine d'anchois lavez à l'eau froide; délayez le tout avec de l'huile d'olive que vous y verſerez peu à peu dans le mortier en pilant toujours, juſqu'à ce qu'il réſulte de tout une pommade moëlleuſe & blanche; verſez-là au fond d'un plat, & dreſſez y deſſus vos œufs mollets ſans les écraſer.

Hors-d'œuvre chaud & appétiſſant.

Oeufs glacés.

Faites durçir huit œufs frais, ouvrez-les à demi, & mettez à la place du jaune une farce fine qui ſoit cuite & moëlleuſe.

Faites blanchir & cuire dans du bon bouillon des tranches fines de veau piquée de menus lardons, aſſez

grandes pour couvrir vos œufs durs ; lorsqu'elles seront bien cuites, faites chauffer vos œufs dans un bon jus de veau : dressez-les dans un plat, & les couvrez chacun d'une tranche de veau.

Faites réduire la sausse au caramel, & en glacez vos petits fricandeaux.

Hors-d'œuvre apparent, délicat & sain.

Oeufs au mirotons.

Faites revenir en casserole dans du beurre fondu, des morilles, culs d'artichauts & échalottes hachés menu ; mouillez-les de bon bouillon, & les faites mittoner ; donnez-leur une liaison de deux jaunes d'œufs, versez cette sauce & garniture sur une douzaine d'œufs pochés à l'eau, & cuits mollets.

Excellents & très-délicats.

Oeufs aux Huîtres.

Faites fondre en casserole demie-livre de beurre frais, avec persil, ciboules & morilles hachées menu, sel, poivre & muscade rapée : faites durcir cinq ou six œufs, & sortez de leur coquilles quatre douzaine d'huîtres ; faites d'abord revenir vos huîtres en casserole ; lorsqu'elles auront pris goût, vous y couperez par tranche vos œufs après les avoir fait durcir; laissez mittoner le tout ensemble pendant un gros quart-d'heure, & en remplissez des coquilles de mer. Saupoudrez-les de rapure de croute de pain, & leur faites prendre couleur au four dans une tourtiere.

Oeufs au beurre Noir.

Cassez sept à huit œufs frais dans un plat : faites fondre & roussir à la

poëlle demie-livre de beurre; lorsqu'il sera d'un beau brun, jettez-y vos œufs tout entiers, en ayant soin de faire courrir le beurre roux au-dessus même de vos œufs afin qu'ils cuisent également par-tout.

Lorsqu'ils seront assez cuits au-dessous, versez les dans un plat, & ayant fait rougir une pelle, passez-la sur tous les endroits qui ne seront pas assez cuits.

Versez demi-verre de vinaigre dans le beurre noir qui restera au fond de la poëlle, faites lui prendre quatre bouillons sur le feu, & le versez tout bouillant sur vos œufs.

Assaisonnez modérement avec sel & poivre.

Hors-d'œuvre très-appétissant, mais sec & peu restaurant.

Autres hors-d'œuvres.

On comprend encore au nombre

des hors-dœuvres maigres, un nombre considérable de petits pâtés au poiſſon, & d'autres menues pieces de pâtiſſerie, dont les apprêts, la compoſition & la direction ont été amplement détaillés dans le volume de la pâtiſſerie de ſanté, qui fait partie de cet ouvrage.



LIVRE XIV.

Des Pieces de Rôt en maigre.



CHAPITRE PREMIER.

Du Rôt en Maigre.

Les pieces de rôt en maigre sont ordinairement composées de beaux poissons de mer ou de riviere, ou des plus belles pieces des gros poissons de mer; leur préparation est simple, elle consiste uniquement à les faire cuire au bleu ou au court bouillon.

Ou bien à les faire rôtir à la bro-

che, ſur le grille ou au four, ſuivant les apprêts & les aſſaiſonnemens que nous allons indiquer relativement à chaque eſpece de poiſſon de mer ou d'eau douce.

Il ſuffira d'en ſuivre exactement les détails, pour réuſſir à ſe procurer une infinité de plats de rôts en maigre, qui peuvent ſe ſervir ſur les plus riches tables, comme ſur celles des ſimples particuliers.

CHAPITRE II.

Rôt de Tanches, Perches, Carpes & Brochets.

Tanches au court Bouillon.

CHOISISSEZ de belles tanches fraîches, & dont les yeux ſoient bril-

lans ; écaillez-les, vuidez, lavez & les nettoyez par-tout ; mêlez-leur dans le corps un morceau de beurre manié de sel, p ivre & fines herbes

Placez-les dans une poissonniere au dessus de la plaque, ou feuille percée à jour, qui sert à sortir & enlever le poisson dans son entier sans le rompre ; faites bouillir deux verres de bon vinaigre & le versez sur votre poisson pour le mariner demie-heure ; égoutez ce vinaigre & versez sur vos tanches moitié court bouillon ordinaire & moitié vin blanc ; si l'on n'a pas de bouillon maigre, on y met simplement de l'eau douce, faites-le cuire à gros bouillon, égoutez-le, sortez-le, de la poissonniere & les servez entieres sur une serviette blanche.

Rôt délicat & sain.

Tanches Rôties.

Echaudez soigneusement de belles

tanches, écaillez-les & leur coupez la tête & les nageoires ; vuidez-les par les ouies ; essuyez-les & leur mettez dans le corps un bon morceau de beurre manié de fines herbes ; faites-les mariner cinq minutes dans un peu de beurre fondu, avec sel, poivre & fines herbes hachées, & puis les faites griller à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient croquantes & d'un beau blond doré.

Tanches Frites.

Echaudez les & les nettoyez comme ci-dessus ; arrosez-les d'un jus de citron, saupoudrez-les par-tout avec de la fleur de farine, & les faites frire à la poële dans du beurre frais, jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur.

En Provence, on les fait frire à l'huile d'olive bouillante ; elles en

ſont plus délicates pour ceux qui ne craignent pas le goût de l'huile bouillie.

Perches au court-Bouillon.

Choiſiſſez de groſſes perches, ôtez-en les ouies & les vuidez; faites-les cuire au court-bouillon dans une poiſſonniere, en les mouillant avec moitié vin de Champagne & un peu de beurre; étant cuites à points, égoutez les & les ſervez ſur une ſerviette blanche.

Perches rôties en Anguilles.

Nettoyez & écaillez de jeunes perches, levez-en les filets & les faites mariner avec ſel, poivre, bouillon, le jus d'un citron & fines herbes hachées menu; une heure après, égoutez les; trempez-les un inſtant dans

des blancs d'œufs fouettés ; farinez-les & les maniez avec une farce fine de poiſſon ; (voyez le chapitre des farces) donnez à vos filets réunis la forme d'une groſſe anguille, pannez-la & la faites rôtir au four ou dans une tourtiere.

Elles ſont croquantes, ſaines & délicates.

Carpe au Bleu.

Ecaillez, lavez & videz votre carpe, ôtez-lui les ouies, & remplacez les entrailles avec un morceau de beurre manié.

Placez votre carpe ſur la feuille d'une poiſſonniere ; verſez-y deſſus un verre de vinaigre bouillant ; égouttez-la cinq minutes après, & y mettez un court-bouillon compoſé de moitié de vin & moitié bouillon maigre ; oignons blancs coupés par

grosses tranches, bouquet de fines herbes, la moitié d'un citron, sel, poivre & persil; faites-la bouillir jusqu'à parfaite cuison; étant cuite, sortez la, égouttez la & la dressez sur une serviette blanche.

Carpe à la Broche.

Prenez une grosse carpe, écaillez-la & la nettoyez à l'ordinaire; piquez-la avec de gros lardons d'anchois bien assaisonnés; faites remplacer les entrailles avec un morceau de beurre manié de fines herbes, ou bien d'une farce fine au poisson; mettez-la à la broche & la couvrez d'un papier beurré, en l'arrosant à mesure qu'elle cuit avec le même jus qui en découlera; étant cuite & rôtie de belle couleur, servez-la très-chaude.

Brochet au court-bouillon.

Prenez un beau brochet de ſept à huit livres, faites le mortifier pendant deux ou trois jours, & cuire exactement de la même maniere & dans les mêmes apprêts que la carpe au bleu : on le ſert de même ſur une ſerviette blanche.

Rôti délicieux & ſain.

Brochet rôti.

Choiſiſſez un gros brochet, nettoyez-le à l'ordinaire, piquez-en le deſſus avec des petits lardons d'anchois & quelques filets de cornichons ou de truffes; farciſſez votre brochet avec une farce délicate au goût des amateurs; mettez-le à la broche, enveloppé d'un papier bien beurré, arroſez-le avec du vin blanc bouillant;

& lorsqu'il sera cuit aux deux tiers, ôtez-lui son papier pour lui faire prendre une belle couleur dorée : servez-le chaud.

Fort délicat & apparent.

CHAPITRE III.

Rôt de Truites, d'Anguilles, Lottes, &c.

Truites à l'eau.

PRENEZ de belles truites, vuidez-les sans les écailler, piquez les partout avec une grosse aiguille & les saupoudrez de sel fin, laissez-les s'y mortifier & s'attendrir une demi-journée; ressuyez-les & les faites cuire dans une poissonniere avec eau bouillante, laurier, sel, poivre,

fines herbes ; étant cuittes à point, égoutez-les, & les servez sur une serviette.

Rôti délicat & très-sain.

Truites au vin.

Elles se préparent exactement de la même maniere que les truites à l'eau, excepté qu'au lieu d'eau on les fait cuire dans du bon vin blanc ou du champagne blanc & quelques petits oignons. Le vin leur donne un goût plus relevé & plus appétissant.

Truites au court-bouillon.

Choisissez de grosses truites, videz-les, lavez les, & leur ôtez les ouies; mettez leur en place des entrailles une petite farce fine, ou bien un morceau de beurre manié avec fines herbes; enveloppez-les dans une

ſerviette blanche, & verſez deſſus un grand verre de vinaigre bouillant ; faites bouillir enſuite du vin blanc avec moitié bouillon, quelques brins d'eſtragon, ſel & poivre ; verſez-le bouillant ſur vos truites, & continuez de les faire bouillir juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites ; égoutez-les, & les ſervez ſur une ſerviette blanche.

Excellentes & délicates.

Anguille marinée.

Dépouillez une belle anguille & la ciſelez des deux côtez ; faites-là mariner dans du vinaigre avec ſel, poivre & fines herbes ; égoutez-là, reſſuyez-là & la ſaupoudrez de fleur de farine pour la faire cuire ſur le gril, tortillée en colimaçon.

Rôti délicat & recherché.

Anguille à la broche.

Prenez une groſſe anguille, dépouillez-là, piquez-la de menu-lard & la faites mariner dans moitié vinaigre & moitié bouillon, avec ſel, poivre & fines herbes hachées; lorſqu'elle aura été deux ou trois heures dans la marinade, mettez-la à la broche & l'enveloppez d'une feuille de papier blanc bien beurrée; arroſez-là avec un verre de vin blanc bouillant & ce qui en dégoutera de la léchefrite; faites-la cuire à petit feu; & lorſqu'elle ſera preſque cuite vous ôterez le papier pour qu'elle prenne une couleur rôtie: ſervez là environnée de croûtons de pain rôtis & couvert de tranches de ſaumon grillé, ou de petites ſolles rôties.

Turban d'Anguilles.

Choiſiſſez une douzaine d'anguilles

de moyenne grosseur; dépouillez-les & les faites mariner dans du beurre fondu avec toutes sortes de fines herbes hachées.

Prenez l'écaille de dessus d'une grosse tortue de riviere, entourez-là de vos anguilles en observant de placer la plus grosse en bas, la suivante au-dessus, en les tournant en cercle comme des cerceaux, & fixant la queue autour de la tête avec un bout de gros fil.

Lorsque vous les aurez toutes placées en pain de sucre & dans la forme d'un bonnet turc, saupoudrez-les de chapelurre de pain, & les faites cuire au four à petit feu; lorsqu'elles seront d'une jolie couleur, on les sert sur un beau lit de persil verd.

Il faut avoir soin de les arroser avec du beurre fondu, pour qu'elles ne se dessechent pas au four, & les fixer sur la coquille avec des bouts

de fil pour qu'elles ne s'en séparent pas en cuisant ; à l'instant de les servir on en sépare la coquille ou on la laisse à volonté.

C'est une maniere délicate & apparente de servir en rôti des anguilles qui ne sont pas d'une belle grosseur.

Il faut choisir de préférence celles qui sont prises dans des eaux courantes, plutôt que celles qui viennent des mares d'eau ou des étangs.

Lottes rôties en friture.

Jettez vos lottes toutes en vie dans un eau chaude qui ne commence qu'à frémir ; ensuite ouvrez-les, en ayant soin de leur ôter la vessicule du fiel sans la créver, ce qui lui communiqueroit une amertume des plus désagréables ; ressuyez-les avec du linge blanc ; saupoudrez-les de fleur de farine, & les faites frire de belle couleur.

Lampröie à la Tartare.

Echaudez-la dans une eau bien chaude, nettoyez-là, & la faites cuire à demi dans une petite braise bien nourrie ; lorsqu'elle y aura pris goût & une belle couleur, vous la tremperez dans des œufs battus, & lui ferez prendre couleur aurore au four ou bien tout uniment à feu doux sur le gril.

Cette maniere de les préparer est saine, délicate & restaurante ; elle leur conserve tout leur suc & en communique avec plus d'abondance aux poissons qui ne sont pas nourris en chair.

La brême & les goujons se servent en friture.

CHAPITRE IV.

Pieces de rôt du Saumon, du Turbot & de l'Esturgeon.

Saumon au court-bouillon.

VUIDEZ, nettoyez & ressuyez votre saumon, enveloppez-le dans une serviette & le faites cuire au court-bouillon dans une grande poissonniere; vous commencerez d'abord par verser dessus deux verres de vinaigre bouillant, ensuite vous y jetterez moitié eau & moitié vin avec demi-livre de beurre; faites-le bouillir à petit feu, ajoutez-y sel, poivre & bouquets de fines herbes, finissez de le cuire, égoutez-le & le servez

entier à sec sur une serviette bien blanche.

Beaucoup de bons cuisiniers le font cuire tout simplement dans une saumure d'eau, sel avec vinaigre bouillant; ils sont aussi sains, mais ils ont moins de saveur & de délicatesse que quand ils sont cuits dans moitié eau, sel & moitié vin blanc.

C'est un plat de rôt des plus apparens.

Saumon à l'huile.

Choisissez une belle tranche de saumon salé; faites-la tremper trois jours dans l'eau pour la dessaler, en observant de changer d'eau fraîche soir & matin sans le toucher avec les doigts; faites-le cuire à gros bouillons & le laissez refroidir dans son eau; dressez-le ensuite sur un plat avec des fines herbes, du poivre

mignonnette & de l'huile d'olive bien douce.

Le ſaumon à l'huile ſe ſert en guiſe de rôt ; mais on ne doit en manger qu'avec modération, car il eſt peſant & indigeſte.

Turbot au court-bouillon.

Nettoyez votre turbot & le placez dans une turbotiere ou grande caſſerole ronde, au deſſus d'une grande feuille à poiſſon qui puiſſe aider à l'enlever avec facilité ; recouvrez-le d'un linge, mettez-y moitié eau, moitié vin blanc, ſel, poivre, laurier, & ajoutez-y une pinte de lait & un bon morceau de beurre, placez votre turbotiere ſur des cendres chaudes, & faites cuire long temps votre poiſſon à une chaleur douce ſans le faire bouillir ; étant cuit, enlevez le avec ſa feuille & le faire gliſ-

ser dans un grand plat, au fond duquel vous aurez placez une serviette blanche.

Comme le turbot est ordinairement très-plat, on peut lui donner une forme plus apparente & plus gonflée, en lui mettant une petite mie de pain trempée dans du lait à la place des entrailles qu'on en a ôtées; mais il faut faire cette opération avant de le faire cuire, & ne pas en mettre trop de peur qu'elle ne fasse crever le turbot en s'y gonflant outre mesure.

Turbot au four.

Faites cuire à demi votre turbot dans le court-bouillon ci-dessus, sortez-le, passez-le, dressez-le sur un plat & le couvrez de chapelure de pain; mettez-le achever de cuire au four doux jusqu'à ce qu'il y ait pris

une belle couleur dorée, & le ſervez à ſel.

On peut préparer de la même maniere les turbotins, les ſaumoneaux & beaucoup d'antres poiſſons demer, quoiqu'ils aient moins d'apparence, ils n'en ſont ni moins ſains ni moins délicats.

Eſturgeon au court-bouillon.

Nettoyez, vuidez & lavez un bel eſturgeon, rempliſſez-lui le corps d'une poignée de fines herbes hachées & maniées avec un morceau de beurre; aſſaiſſonnez-les à l'ordinaire & le faites cuire au court-bouillon, compoſé de moitié bouillon, moitié vin blanc, petits oignons blancs, ſel & poivre, ſortez-le, égoutez-le & le ſervez ſur une ſerviette blanche.

CHAPITRE V.

Raies, Aloses, Carrelets & Limandes, &c.

Raie pour rôt.

NETTOYEZ LA, lavez-la & lui ôtez proprement la peau des deux côtés; marinez-la avec eau, vinaigre, sel, poivre, oignons, persil & beurre manié de fleur de farine; faites chauffer la marinade, laissez-y revenir votre raie pendant trois heures; égoutez-la, farinez-la & la faites frire d'une belle couleur garnie de persil frit en verd.

Sa fadeur naturelle est un peu relevée par la friture.

Aloſes, Carrelets & Limandes au court-bouillon.

Se préparent exactement comme l'eſturgeon & les autres poiſſons d'eau douce ; ils ſe ſervent de la même maniere.

Limandes frites.

Nettoyez-les à l'ordinaire, ciſelez-les ſur le dos, farinez-les & les faites frire à propos, en les conſervant d'une belle couleur ; elles ne demandent qu'un feu doux, & ſont ſaines & délicates ; en les ſortant de la poële, il faut les ſaupoudrer de ſel pilé très fin, cela leur donne un goût plus délicat.

Lauriots rôtis.

Faites-les revenir dans une bonne

marinade chaude, composée comme celle de la raie pour rôts, ciselez-les sur le dos, remplissez-les de fines herbes hachées & maniées avec du beurre frais, & les faites rôtir à propos sur le gril, en observant qu'ils soient cuits d'une belle couleur.

Ils sont sains & agréables.

CHAPITRE VI.

Rôt de Morues, Soles, Maqueraux & Eperlans.

Morue rôtie au four.

CHOISISSEZ un beau morceau de morue fraîche; faites fondre en casserole du beurre avec persil & fines

herbes hachées très-menu, trempez-y bien votre morue de tous les côtés, passez-la ; faites-la cuire au four jusqu'à ce qu'elle ait acquis une belle couleur.

Cette maniere est la plus saine & la moins fatiguante à l'estomac.

Morue au court-bouillon.

Nettoyez-la & la vuidez proprement, lavez-la bien, essuyez-la & la faites cuire dans une poissonniere, avec eau, sel, vinaigre, un grand verre de bon vin & fines herbes en bouquet ; faites-la cuire à petit bouillon & la servez froide sur une serviette pliée en lozange.

Rôt agréable, mais moins sain que le précédent.

Solles rôties.

Choisissez de préférence des solles

de moyenne grosseur, qui soient épaisses, mais d'un jaune couleur de safran; écaillez-les, vuidez-les par derriere & les essuyez; trempez-les un instant dans du beurre fondu; saupoudrez-les de fleur de farine & les faites frire de belle couleur dans une friture qui ne fasse que frémir, car la solle étant délicate, s'y dessécheroit.

Agréable & sain.

Maquereaux à la broche.

Nettoyez-les à l'ordinaire; & s'ils sont gros, lardez-les avec des petits lardons d'anchois ou des filets de truffes noires. Préparez en deux ou trois de la même maniere & les mettez à la broche en les liant bien serré à la tête & à la queue : faites les rôtir à petit feu en les arrosant avec du beurre fondu; & lorsqu'ils auront acquis une belle couleur &

reçu aſſez de cuiſſon, ôtez-les de la broche & les ſervez à ſec ou bien ſur un lit de perſil.

Excellents & très-ſains.

Eperlans frits.

Nettoyez-les avec ſoin, & les enfilez dans une brochette; couvrez-les bien de fleur de farine, & les faites frire à l'ordinaire dans du beurre qui frémiſſe doucement : ſervez-les ſur un lit de perſil.

Eperlans dorés.

Préparez-les comme ci-deſſus; faites les enſuite tremper dans une omelette d'œufs, puis couvrez les de chapelure ou de mie de pain émiéttée, & les faites frire ou cuire ſur le gril, ou dans une tourtiere.

Ils ſont croquants & ſains.

Merlans rotis.

Ils ſe préparent & s'accomodent exactement comme les maqueraux à la broche ; ſi on ne les pique pas , il faut les ciſeler & les remplir de mie de pain & de perſil , le tout arroſé avec huile d'olive, ſel & poivre.

On les ſert ordinairement ſur un lit de perſil frit au verd.

CHAPITRE VII.

Rôt de Maquereuſes , Rouget , Vives , &c.

Maquereuſe rôtie.

PLUMEZ-là , vuidez-là , & avec ſon foie compoſez en une petite farce

avec persil, morilles, échalottes, sel, poivre & jaunes d'œufs durs, liez le tout avec un jaune d'œuf frais & en remplissez-le corps; lardez-en le dessus avec des anchois panez-la & la faites cuire à la broche, en l'arrosant avec le jus qui en découlera

On peut la faire rôtir sans la farcir, mais c'est une espece d'oiseau sauvage qui se sert rarement comme piece de rôt maigre

Rougets au court bouillon

Lavez-les, netoyez-les, & les faites cuire dans le même court-bouillon que les poissons précédent; servez les égoutés sur une serviette blanche; on peut également les faire griller après les avoir panés de chapelure ou de mie de pain.

Rougets frits.

Ils se préparent comme les éper-

lans frits, en obſervant que le beurre ou l'huile qu'on y emploie frémiſſe très-lentement, attendu que la chair délicatte du rouget eſt facile à être ſurpriſe & à ſe deſſécher entiérement : ils ſont très-ſains & très-délicats ; & c'eſt avec raiſon qu'on appelle les rougets, les perdreaux de la mer.

Vives frittes.

Ciſelez-les ſur tout le corps & les rempliſſez de mie de pain mêlée avec fines herbes, perſil hachés très-menu, ſel & poivre ; faites-les frire dans la poële ou bien à petit feu. Elles ſont ſaines & délicates, ſurtout lorſqu'elles ont été nourries en eau douce.

Vives & Becarts au court-bouillon.

Vuidez-les, ôtez-en les ouies &

les faites cuire dans un court-bouillon d'eau, sel, & de moitié vin blanc avec un bouquet de fines herbes, étant cuits, égoutez-les & les servez sur une serviette blanche.

Ils sont sains & savoureux, principalement vers le mois de mai.

Rôt de toutes sortes de poissons.

Toutes les especes connues de poissons de mer ou de riviere peuvent se préparer de quatre manieres, ou bouillies au court-bouillon, & servies sur une serviette blanche, ou rôties à la broche, piquées & non-piquées, ou grillées, panées sur un feu doux, ou bien enfin rissolées & cuites au four. Les gros poissons doivent se mariner plus ou moins avant d'être cuits; les autres, & principalement les poissons d'étangs & de riviere, n'en ont pas besoin; il suffit

qu'ils ſoient frais & employés promptement, pour fournir quantité de pieces de rôts maigres qui réuniſſent l'agrément, la délicateſſe, & la ſalubrité.



LIVRE

LIVRE XV.

Des Entremêts en maigre.

CHAPITRE PREMIER.

Idée des Entremêts maigres.

LA partie des entremêts maigres est presqu'aussi riche que celle des entremêts gras ; elle est généralement composée de toutes les especes de légumes potagers, de graines, plantes, racines, pâtisseries, œufs, laitages, crêmes ; & quantité de menus poissons de mer & de riviere.

Je vais commencer par donner le

détail des entremêts composés de graines potageres & farineuses, après quoi nous décrirons avec le même soin tous ceux qui se recueillent de la classe des légumes, &c.

Je me borne à prévenir les artistes & les amateurs dont l'intelligence fertile imagine tous les jours de nouveaux genres d'entremêts, qu'ils doivent être légers, avoir peu de consistance & ne jamais offrir un trop grand volume; comme ils ne sont pas essentiellement nécessaires au corps d'un repas, que leur membre varie plus ou moins, & qu'ils ne sont communément destinés qu'à accompagner les pieces de rôt & à se placer entre les mêts, ils ne sont estimés qu'autant qu'ils offrent une substance légere, douce, agréable, friande, & plutôt propre a ranimer l'appétit qu'à le rassasier.

CHAPITRE II.

Entremêts maigres, composés de graines, &c.

Petits Pois à la royale.

Ecossez des petits pois nouveaux dans leur primeur, & les employez aussitôt après, en les faisant revenir en casserole avec du beurre frais, deux petits cœurs de laitues, un bouquet de persil, sel & une pincée de sarriette; faites-les cuire doucement à très-petit feu dans leur propre jus; lorsqu'ils commenceront à se dessécher, versez-y demi-verre de bon lait, un peu de beurre manié de fleur de farine, & gros comme un œuf de

pigeon de ſucre; finiſſez-les de cuire & les dreſſez ſur un plat.

C'eſt un entremêt ſain, délicat & des plus généralement eſtimés; on le ſert ſur les plus riches tables tant qu'ils ſont petits, & le vrai moyen d'en avoir toujours de petits c'eſt d'en faire ſemer tous les quinze jours.

C'eſt ainſi qu'on les prépare à la cour de France & d'Angleterre.

Les petits pois à la crême ſe préparent de la même maniere avec la ſeule différence qu'on les nourrit avec de la crême double, au lieu de lait.

Petits Pois blondins.

Ecoſſez-les & les fricaſſez dans du beurre; mouillez-les avec une liaiſon de lait, avec trois jaunes

d'œufs bien battus, & les servez chauds.

Entremêts délicats & sains.

Petits Pois en cosse.

On cultive dans les potagers une espece de petits pois dont la cosse même, épluchée de ses barbillons, se mange, & est presqu'aussi tendre que les petits pois; on commence après les avoir épluchés à les faire bouillir demi-heure dans de l'eau, puis on les fait revenir dans du beurre, & on les finit avec une liaison de jaunes d'œufs battus & détrempés dans de la crême douce, avec un petit filet de verjus.

C'est un plat de verdure qui fait grand plaisir, qui est sain & généralement estimé.

Haricots verds.

Prenez les haricots les plus frais, cueillis les plus verds & les plus petits; épluchez-les, ôtez-en toutes les barbes & les deux extrémités; faites-les cuire dans de l'eau bouillante avec ſel & un peu de beurre.

Etant cuits à l'eau, faites fondre du beurre en caſſerole, & y faites rouſſir un oignon coupé par tranches & du perſil haché; mettez-y alors vos haricots verds; mouillez-les avec bouillon maigre, & les finiſſez avec une liaiſon de jaunes d'œufs délayés dans de la crême ou du lait, avec un filet de verjus ou de vinaigre blanc.

Ils ſont délicats & ſains.

Haricots au ſec.

Nétoyez-les & les faites cuire dans

l'eau bouillante ; égouttez-les, faites leur prendre goût dans du bon jus de poiſſon ; égouttez-les encore & les ſervez au ſec après les avoir eſſuyés dans un linge blanc.

On peut ſervir une ſauce à part dans une ſauciere.

Haricots en allumettes.

Epluchez-les, faites les blanchir aux trois-quarts ; jettez-les en eau fraîche & les coupez en filets ; finiſſez de les faire cuire dans un bon ſirop avec un filet d'eau-de-vie ; égouttez-les, trempez-les dans une pâte à friture, & les faites frire d'un beau blond; dreſſez-les brûlans dans un plat, & les ſaupoudrez de ſucre en poudre : ils ſe glaceront à merveille.

Entremêt agréable & délicat.

Haricots en grains.

Faites-les cuire tout ſimplement avec de l'eau bouillante ou dans du bon bouillon ; égouttez-les, dreſſez-les dans un plat & les garniſſez de perſil haché avec pimpernelle & eſtragon, pour les manger en ſalade.

Entremêt lourd, venteux & indigeſte.

Haricots à la croque au ſel.

Blanchir à l'eau, frire à la poële, les couvrir d'une poignée de chapelure de pain frite à la poële, & les ſaupoudrer avec du gros ſel.

Feves de Marais.

Prenez les plus fraîches & les plus petites, faites-les blanchir & leur

enlevez la peau qui les couvre ſi elles ſont groſſes : achevez de les faire cuire en caſſerole avec un morceau de beurre, perſil haché, & du ſel; mouillez-les d'un bon jus de poiſſon, ou d'un verre de lait; finiſſez avec une liaiſon de deux jaunes d'œufs battus & délayés dans de la crême.

CHAPITRE III.

Entremêts composés de Ris, Gruaux, Orges, Saleps, &c.

Riz glacé.

Epluchez du beau riz du levant & le laver à pluſieurs repriſes dans des eaux tiedes en le frottant entre les mains; faites le créver à l'eau bouillante, égouttez le & le nourriſſez

avec du bon lait qu'on aura fait bouillir & réduire à moitié, saupoudrez-le d'un beau sucre en poudre, & avec la pelle rouge glacez-le partout d'un beau brun.

Entremêt sain & délicat.

Riz au lait de Saffran.

Faites cuire & créver du riz dans du bon bouillon; ou dáns moitié eau & moitié lait du jour; ajoutez-y une bonne pincée de saffran, & le faites cuire jusqu'à ce qu'il soit moëlleux & tendre, & qu'il ait acquis une couleur d'or : servez-le avec du sucre.

Entremêt sain & délicat.

Riz à la crême.

Lavez-le, néttoyez-le dans cinq ou six eaux chaudes jusqu'à ce qu'elles restent claires, essuyez-le dans une

ſerviette, & le mettez cuire dans une pinte de bon lait avec toute ſa crême, en obſervant que le lait ſoit bouillant lorſque vous y jetterez votre riz.

Lorſqu'il ſera preſque cuit, vous l'aſſaiſonnerez avec ſel & ſucre, & y verſerez un verre de bonne crême double pour qu'il ſoit mieux nourri, & le ferez frémir un quart-d'heure ſur des cendres chaudes ſans le faire bouillir; on prendra garde qu'il ne ſe brûle pas, car il ſeroit déteſtable.

Entremêt reſtaurant, ſubſtantiel, & des plus ſains.

Riz à l'Indienne

Faites bouillir un pot de lait; lorſqu'il eſt bien bouillant, verſez-y du riz à proportion du lait, couvrez bien le vaiſſeau, entourez-le d'un grand torchon qui le ferme & l'en-

veloppe de toutes parts, & placez le vaſe entre deux matelats; laiſſez-le dans cet état cinq ou ſix heures, au bout de ce temps votre riz ſera excellent & cuit au point convenable.

On peut y ajouter ſel, ſucre ou caſſonade : c'eſt ainſi qu'on le cuit aux indes.

Riz méringué.

Préparez-le, & le nettoyez dans pluſieurs eaux; faites-le crever & cuire dans eau coupée avec moitié lait & un morceau de ſucre; ajoutez-y un peu de fleur d'orange & trois macarons pilés; remuez bien le tout enſemble, & lorſqu'il ſera cuit à ſon point, dreſſez le ſur un plat; couvrez le deſſus avec des blancs d'œufs fouettés; ſaupoudrez-le d'un peu de ſucre en poudre, & le mettez un

inſtant au four y prendre une belle couleur.

Délicat, apparent & ſain.

Riz marbré.

Faites cuire du riz au lait, ou méringué à l'ordinaire; faites fondre du ſucre en caramel liquide plus ou moins brun, a volonté; on le rendra coulant en y verſant une goutte de lait chaud; lorſqu'il ſera bruni au poëlon, verſez votre caramel au fond d'un plat, & ſur ce caramel vous verſerez du riz au lait bien chaud, puis avec la pointe d'un couteau remuez votre riz en tournant doucement le caramel qui bientôt ſurnagera, formera au-deſſus des veines très marquées qu'on pourra varier & étendre plus ou moins en le remuant avec le couteau.

Entremêt apparent, délicat & ſain.

Orges & Gruaux.

Les orges mondés de Provence & les gruaux de Bretagne se préparent de la même maniere que les riz du levant; je ne rappellerai donc pas des détails qui sont absolument les mêmes.

Il suffira d'observer que les orges ont besoin de tremper toute la nuit dans une eau bouillante qu'on leur verse dessus & qu'on couvre; ils en sont plus moëlleux, plus adoucissans & rendent une plus grande abondance de crême.



CHAPITRE IV.

Entremêts de Celeri, Epinards, Cardes & Laitues.

Celeri en friture.

LE celeri pour entremêts se sert communément ou en salade, c'est-à-dire en grosses branches dépouillées des cosses tarées, dont on dresse les plus blanches dans un saladier pour les manger à l'huile d'olive;

Ou bien en friture; pour le préparer de cette derniere maniere, il faut le bien éplucher, en séparer tous les cœurs & branches les plus blanches, les faire blanchir un instant dans votre marmite, & cuire en

casserole dans un peu de bouillon; ressuyez-les entre deux linges; trempez-les dans une pâte fine de fleur de farine; faites-les frire d'un beau blond dans de la graisse blanche & les saupoudrez de sel en sortant de la poële.

Entremêt agréable, mais peu sain.

Laitues au Jus.

Exprimez un bon jus de poisson; épluchez des laitues & n'en prenez que les cœurs; faites-les d'abord cuire avec du bouillon clair & un peu de beurre; égouttez-les, rangez-les dans une casserole & les arrosez avec votre jus de poisson; faites-les mitonner & nourrir lentement; servez les bien chaudes.

Entremêt sain & restaurant.

Cardes poirées à la crême.

Epluchez-les & les coupez de trois pouces de longueur; faites-les blanchir & cuire à gros bouillon dans de l'eau avec un peu de beurre & de ſel; égouttez-les.

Faites-les revenir dans une caſſerole avec beurre, fleur de farine, ſel, poivre & muſcade, avec un demi-verre d'eau; tournez votre ſauce, liez-la, jettez-y vos cardes & les y nourriſſez à petit feu pendant demi-heure ſans bouillir; ſervez-les chaudement.

Entremêt ſain & délicat.

Cardes à l'Italienne.

Préparez-les comme pour les ſervir à la crême; dreſſez-les ſur un plat, ſaupoudrez-les de rapures de

fromage de parme mêlé avec de la mie de pain, & les mettez au four ou sous une tourtiere jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle couleur.

On peut aussi y ajouter du saffran & de la coriandre; mais ce genre de mélange n'est pas généralement estimé en France.

Cardes au beurre.

Faites-les cuire comme à la crême, & lorsqu'elles seront tendres, blanches & bien égouttées, composez une sauce avec beurre, sel, poivre, muscade & fleur de farine délayée avec du lait; tournez votre sauce un instant; mettez-y vos cardes & les y laissez prendre goût un quart-d'heure; servez-les chaudement.

On peut, avec les côtes d'artichauts préparées de la même maniere, of-

ſrir des plats d'entremêts également ſains & agréables.

Epinards à la bonne Femme.

Epluchez-les, lavez-les & les faites blanchir à gros bouillon pour qu'ils ſe conſervent toujours verds; ajoutez à leur eau trois oignons blancs piqués de gérofle, fines herbes, ſel & poivre; quand ils ſeront cuits ſortez-les, égouttez-les en les prenant dans une paſſoire; hachez-les très-fin, remettez-les en caſſerole dans du beurre fondu; remuez-les ſouvent, ajoutez-y un demi-verre de crême ou de lait bien frais & les ſervez bien chauds.

Ils ſont délicats & très-ſains.

Epinards à la Villeroi.

Faites-les blanchir & cuire comme

ci-devant ; pressez-les, hachez-les très-fin & les faites revenir & cuire en casserole dans beurre, lait ou crême, un brin d'estragon & du sucre en poudre ; servez chaud.

Epinards à l'Italienne.

Faites-les blanchir & cuire dans de l'eau bouillante ; égouttez-les, pressez-les, ne les hachez pas & les faites revenir tout entiers dans un verre de bonne huile bouillante en casserole, avec sel, poivre & deux gousses d'ail ; étant cuits bien moëlleux, ôtez-les du feu, dégraissez-les de toute huile qui pourroit surnager ; dressez-les dans un plat autour duquel vous ferez un cercle de petits croûtons de pain frits dans de la bonne huile.

Agréable & délicat.

CHAPITRE V.

Entremêts d'Artichauts, d'Asperges & Choux-fleurs.

Artichauts au blanc.

EPLUCHEZ-EN soigneusement le dessous, coupez le sommet des feuilles pointues en façon de cône tronqué; faites-les cuire dans de l'eau bouillante avec sel & un peu de beurre; étant cuits, enlevez le cœur du milieu, ôtez-en tout le foin, remettez le cœur en place & servez-les, arrosés ou accompagnés d'une bonne sauce blanche.

Bons, mais peu délicats.

Artichauts à la Mairigouie.

Choisissez sept à huit artichauts qui soient encore jeunes & tendres, épluchez-en le dessous, coupez-en la pointe & les faites blanchir dix minutes dans de l'eau bouillante ; sortez-les & en séparez tout le foin.

Emiettez finement une grosse mie de pain, & y mêlangez cerfeuil, estragon & persil hachés très-menus, sel, poivre, un peu de muscade; arrosez cette espece de farce avec de l'huile d'olive, au point de la lier épais comme du beurre frais ; remplacez tout le foin de vos artichauts avec cet appareil, placez vos cœurs au-dessus; faites pencher entre les plus grosses feuilles, autant que vous pourrez, des restes de mie de pain, & lorsque tous vos artichauts seront préparés de la même maniere, ar-

rangez-les dans un four ou tourtiere; arrosez-les bien avec de l'huile; faites ensorte qu'il y en ait aussi trois lignes au fond de la tourtiere; couvrez-la de son couvercle & donnez-lui feu dessus & dessous, jusqu'à ce que les artichauts soient bien cuits, & les premieres feuilles du dessus & du dessous bien rissolées & presque noires; car pour être bonnes & cuites à point, il faut qu'elles soient croquantes.

Dressez-les sur un plat, accompagnés de l'huile parfumée, qui restera au fond de la tourtiere.

Ils sont excellens & très-délicats, mais peu capables de produire un bon chyle.

Artichauts frits.

Coupez-les en six, en huit ou en quatre,

ſuivant leur groſſeur ; ôtez-leur le foin & les plus groſſes feuilles qui ne ſont jamais tendres ; lavez-les bien dans deux ou trois eaux; égouttez-les & trempez dans une pâte fine de fleur de farine, liée avec de la crême & des jaunes d'œufs ; étant empâtés par-tout, faites-les frire à l'huile ou à la graiſſe blanche, & en les ſortant de la poële arroſez-les d'une pincée de ſel pilé ; ſervez-les ſur un lit de perſil que vous ferez frire dans la friture qui reſtera au fond de votre poële.

Artichauts aux Beignets.

Ils ſe font exactement de la même maniere que les artichauts frits ; on les garnit communément avec du perſil frit.

Artichauts à l'Italienne.

Faites cuire des culs d'artichauts à gros bouillons, & lorſqu'ils ſeront tendres & bien blancs, coupez des oignons bien minces; faites-les revenir dans du beurre fondu ſur un feu doux; laiſſez-les refroidir; empliſſez vos culs d'artichauts de mie de pain & de parmeſan rapé; faites-leur prendre une belle couleur au four & les ſervez à ſec; ils ſont croquans & très-agréables & ſains.

Artichauts en Salade.

Tournez des artichauts & les faites cuire bien blancs; égouttez-les, coupez-les en quatre & les mettez ſur un plat; garniſſez-en les vuides avec des crêtes, queues d'écreviſſes,

ail, sel, poiv e, huile & vinaigre; retournez-les & les servez comme salade.

Artichauts au Citron.

Faites cuire, égouttez & essuyez des culs d'artichauts; composez une sauce avec beurre, sel, poivre, muscade & une pincée de farine; mettez une tranche de citron sur chaque cul d'artichauts, en leur ôtant l'écorce & les pepins; tournez-les un instant dans leur sauce; arrangez vos culs d'artichauts dans un plat & une tranche de citron sur chacun; accompagnez de la même sauce où ils ont cuits, ou bien de telle autre qu'il vous plaira.

Asperges à l'Huile.

Faites les cuire suspendue dans la

marmite aux légumes, décrite dans le premier volume de cet ouvrage; si on n'en a pas on les fera cuire dans un petit chaudron, rempli à moitié d'eau, de sorte qu'il y ait le moins d'eau possible pour qu'elles ne perdent pas leur jus; étant cuites retirez-les, égouttez-les, dressez-les dans un plat pour les manger avec sel, poivre & huile, avec un filet de vinaigre.

Elles sont saines & apéritives.

Asperges au Jus.

Faites-les cuire comme ci-dessus; dressez-les dans un plat & les arrosez d'un bon jus de poisson, soit carpe, brochet ou merlan.

Rien de plus sain & restaurant que ce genre d'entremets.

Petits Pois d'Asperges.

Coupez des asperges en forme de petits pois ; faites-les blanchir deux minutes à l'eau bouillante ; puis les mettez en casserole avec beurre fondu, persil, ciboule, estragon; mouillez avec de la crême; ajoutez un peu de sucre & les finissez avec une liaison de jaunes d'œufs.

Entremets délicat, très-sain.

Asperges à la Crême.

Choisissez de belles asperges; faites-les cuire à l'ordinaire dans très-peu d'eau, revenir dans du beurre avec moitié crême douce levée du jour; tournez la sauce, & quand elle sera bien fondue, assaisonnez-la modérément; dressez vos asperges, &

versez la sauce sur leurs extrémités.

Asperges de Flandre.

En Flandre où se fabrique une grande quantité de biere, on employe les sommités de houblon en maniere d'asperges, & on les y accommode de la même façon avec beaucoup de succès.

Ils sont moins sains que les asperges.

Choux-fleurs au blanc.

Epluchez-les, ôtez-leur la peau du dessous & les lavez à l'eau froide; faites-les blanchir un bouillon avec beurre & sel, égoutez-les, rangez-les dans un plat.

Faites fondre du beurre avec une pincée de fleur de farine, tournez-la, assaisonnez-la modérément, & lors-

qu'elle sera bien liée, vous la verserez sur vos choux-fleurs.

Choux-fleurs au jus.

Faites-les cuire à l'eau comme ci-dessus, égouttez-les & les faites mitonner en casserole dans un bon jus de poisson, dressez-les sur un plat & les servez chauds.

On peut les masquer avec une autre sauce blanche ou blonde dont on les arrose après.

Ils sont sains & délicieux.

Choux-fleurs à l'huile.

Epluchez-les comme ci-dessus, cuisez-les de même, dressez-les sur un plat & les assaisonnez de sel, poivre, huile & vinaigre pour les manger en salade.

Ils sont excellens.

CHAPITRE VI.

Entremêts de Truffes, Morilles & Mousserons.

Truffes à la cendre.

PRENEZ des truffes qui soient toutes à peu près d'égale grosseur, enveloppez-les chacune avec du papier blanc double; mouillez-le & les enterrez sous des cendres brûlantes pendant trois quarts d'heure.

Sortez-les du papier, ressuyez-les & les servez tout simplement sous une serviette.

Truffes à la Calonne.

Nettoyez-les bien & faites-les cuire

dans un petit chaudron avec sel & une pinte de vin de Champagne blanc, laissez bouillir demi-heure & les servez sous une serviette.

Truffes au jus.

Faites-les cuire dans du vin blanc; puis coupez-les par tranches minces & les faites revenir & cuire dans du bon jus de poisson avec quelques laitances & morilles, & laissez mitonner demi-heure & servez.

Excellentes, très-délicates.

Morilles à la crême.

Coupez-les en deux ou en quatre, suivant leur grosseur, & les lavez dans plusieurs eaux tiédes, égouttez-les & les mettez en casserole avec beurre, sel, un soupçon de sucre & un peu d'eau; lorsqu'elles sont pres-

que cuites ajoutez-y un peu de crême & les servez chaudement.

Elles sont saines & agréables.

Mousserons à la Crême.

Ils se préparent de la même maniere que les morilles, avec la différence qu'étant naturellement petits, on les accommode tout entiers.

Cependant quoique la plupart des gourmets fassent le plus grand cas des mousserons, & que beaucoup de personnes assurent que ceux qui viennent sur couche ne sont jamais dangereux, les coliques & indigestions fréquentes qu'ils occasionnent souvent sont des preuves évidentes que les meilleurs contiennent des sucs souvent pernicieux & contraires à la santé nous croyons par conséquent qu'il est prudent d'en faire rarement usage dans une cuisine saine.

CHAPITRE VII.

Entremêts composés de Beignets & de Rôties.

Beignets blondins

FAITES fondre du beurre en casserole ; ajoutez y un verre de lait du jour, sel ; lorsqu'il commencera à bouillir, mêlez-y de la fleur de farine jusqu'à composer une pâte qui soit un peu ferme & qui ne se prenne pas aux doigts, étendez-la sur une table & applatissez-la plusieurs fois sous un rouleau, & en formez des abaisses que vous coupez en rond, en oval ou en losange, pour en former des beignets ; faites-les frire dans de la bonne huile

d'olive, jusqu'à ce qu'ils soient blonds; en sortant de la poële saupoudrez-les de sucre en poudre & les servez chauds.

Beignets soufflés.

Détrempez de la fleur de farine avec de la bierre, formez-en une pâte à demi-coulante, prenez-en un peu avec spatule & les jettez dans de l'huile qui soit bouillante à la poële, ils se gonfleront sur-le-champ; continuez de même jusqu'à l'entier emploi de toute votre pâte, saupoudrez d'un peu de sel & les servez chauds.

Beignets à la Conti.

Prenez des feuilles de vigne avec des bourgeons verds & tendres, trempez-les dans une pâte fine composée de fleur de farine, lait & jaunes d'œufs;

faites-les frire à la poële dans de l'huile bouillante & les servez brûlans.

Ils sont agréables, délicats & sains; on les poudre avec du sucre fin.

Beignets de sureau.

Prenez des bouquets de fleur de sureau de moyenne grosseur, & les accommodez comme les feuilles de vinaigre.

Ils sont très-délicats.

Beignets de fraises.

Epluchez des fraises, trempez-les dans une pâte à bierre & les faites frire à la poële, en les mettant par demi-douzaine dans chaque beignet; si on veut que la pâte soit plus fine, on y ajoutera des blancs d'œufs fouettés & de l'écorce de citron rapée.

Rien de plus ſain, de plus parfumé ni de plus délicat.

Beignets glacés.

Prenez de la fleur de farine, détrempez-la avec de la crême douce ; quatre jaunes d'œufs & un morceau de fromage blanc, faites-les cuire en conſiſtance de bouillie très-épaiſſe ; frottez un grand plat avec du beurre frais, verſez y dedans votre appareil & le laiſſez rejoindre & ſe reprendre.

Découpez-le enſuite par petits carreaux en loſange, faites-les frire à la poêle d'une belle couleur & les faupoudrez de ſucre pour les glacer avec une pelle chaude.

Beignets aux piſtaches & amandes, &c.

Ils ſe compoſent exactement com-

me les beignets glacés, avec la différence qu'on y ajoute des amandes-douces pilées avec du lait ou des pistaches pilées de même; on les finit & on les glace de la même maniere.

On en fait aussi à la vanille, au cacao & à toutes sortes de fruits, en suivant les mêmes procédés, cela donne quantité de plats d'entremêts agréables, délicats & sains.

Beignets au blanc.

Détrempez une poignée de farine de ris avec du bon lait, & le faites cuire ensemble à petit feu, en le remuant toujours & l'arrosant avec de la crême, sucre, citron, & quelques fleurs d'oranger; laissez réfroidir votre pâte, formez-en des boulettes grosses comme des noix, trempez-les dans une pâte fine, faites-les frire &

les ſaupoudrez à blanc avec du ſucre en poudre.

Entremêts délicieux & ſain.

Beignets à la crême.

Délayez de la fleur de farine avec de la crême douce & les finiſſez comme les beignets au blanc.

Beignets de pommes.

Prenez des pommes de reinettes, coupez-les en quatre, ôtez-en la peau & les pepins, faites-les tremper un inſtant dans un peu d'eau-de-vie & de ſucre, égouttez-les, ſaupoudrez-les de fleur de farine, faites-les frire d'un beau citron, & glacez de ſucre pour les ſervir chauds.

Excellens & des plus ſalutaires.

Beignets de poires.

On les coupe ordinairement par tranches & on les fait exactement comme les beignets de pommes, ils sont encore plus délicats lorsque les poires sont d'une bonne qualité :

Beignets d'abricots & pêches.

Même procédé & préparation que les beignets de pommes.

Beignets séringués.

Détrempez de la fleur de farine dans un grand verre d'eau & demi-livre de beurre, formez-en une pâte ferme, battez-la dans un mortier, ajoutez-y de la fleur d'orange, du citron rapé, amandes-douces pilées avec quelques amandes ameres ; dé-

layez le tout avec plusieurs jaunes d'œufs, jusqu'à ce que ce soit d'une consistance coulante.

Remplissez-en une seringue dont le bout soit percé à jour de petits trous qui forment une rose ou un lys d'amour, poussez-en des petits beignets; faites les frire & les saupoudrez de sucre en poudre, servez-les chauds.

Très-délicats & sains.

Rôties à la Provençale.

Coupez un petit pain mollet par-dessus & par-dessous pour le dépouiller de toute sa croûte; lardez d'outre en outre la mie avec des lardons d'anchois & de truffes; coupez-la par tranches fines, & les faites frire dans de l'huile d'olive.

Rôties à l'Italienne.

Faites frire dans de l'huile bouillante des rôties de pain blanc, dressez-les sur un plat, garnissez-en le dessus d'une farce fine & légere; arrosez-les d'une sauce délicate.

Elles sont susceptibles de recevoir toutes les espéces de farces, de sauces & de garnitures qu'on veut.

Rôties aux anchois.

Faites frire vos rôties de pain à l'huile; garnissez-les avec des haricots blancs qui soient bien cuits; ajoutez au-dessus quelques filets d'anchois & les servez chaudes.

On peut, au lieu d'haricots, les garnir avec fines herbes hachées, sel, poivre, huile d'olive & quelques anchois.

Entremêts très-appétissant.

Rôties aux œufs.

Faites griller des tranches de pain coupées bien minces ; faites bouillir en casserole un verre de crême double, sucre, deux ou trois macarons pilés avec des amandes & un peu d'écorce de citron rapée ; ajoutez-y huit jaunes d'œufs & les blancs de trois, formez du tout des œufs brouillés en les cuisant à petit feu, garnissez-en le dessus de vos rôties en les poudrant de sucre en poudre.

Délicieux & sains.

Rôties à l'huile.

Faites rôtir des tranches de pain, arrosez-les encore chaudes avec de l'huile d'olive, sel, poivre & un jus de citron.

Rôties au beurre.

Frottez vos rôties de pain grillées avec du beurre frais & les garnissez avec de fines herbes hachées & cuites à demi dans du beurre fondu en casserole, servez-les sans autre assaisonnement.

On peut y mélanger des truffes & des anchois pilés ensemble.



CHAPITRE VIII.

Entremêts d'Huîtres, Anchois, Ecrevisses, &c.

Ecrevisses au naturel.

Faites-les cuire dans une marmite ou chaudron avec moitié eau & moitié vin rouge, sel & quelques oignons coupés par tranches ; étant cuites, épluchez-les en leur ôtant les barbes & les petites pattes qui ne se mangent pas, & les rangez en piramide dans un plat, en observant de garder les plus belles pour mettre au-dessus & tout autour.

le tout bien haché ensemble, composez-en une petite farce, dressez-la dans un plat, donnez-lui la forme d'un petit fromage, & l'environnez tout autour avec des queues d'écrevisses mises en réserve, panez-le avec de la mie de pain & le faites prendre couleur au four un demi-quart-d'heure seulement.

Succulent, apparent & sain.

Ecrevisses à la broche.

Si elles sont en vie, faites-les mourir dans du vin bien chaud sans les faire cuire; égouttez-les, mettez-les à la farce, en leur remplissant le corps avec beurre mariné de fines herbes, sel, poivre & basilic; enfilez-les de part en part avec de petites brochettes, & les faites rôtir à petit feu; arrosez-les avec ce qui en coulera ou avec

avec du vin bouillant, & les servez rôties.

Il faut qu'elles soient grosses pour le servir de cette maniere.

Ecrevisses en salade.

Faites-les cuire à l'ordinaire, dépouillez-les de leur coquille & les rangez dans un saladier, avec filet d'anchois, culs d'artichaux cuits, sel, poivre, huile & vinaigre.

Ecrevisses grillées.

Etant cuites à l'ordinaire séparez-les de leur coquille & les faites mariner un quart-d'heure dans du vin blanc, avec sel, poivre, persil haché & des laitances de poisson; enfilez-les ensuite à de petites brochettes d'argent ou de bois, en mettant alternativement une écrevisse & un morceau

de laitance ; le tout étant enfilé, panez-les légerement, faites-les griller d'un beau blond ; elles sont encore mieux & plus apparentes lorsqu'on les trempe dans des œufs battus avant de les paner, & les faire griller à feu doux.

Huîtres à l'eau de mer.

Prenez des huîtres fraiches, & les ayant ouvertes séparées de leur coquille, faites-les blanchir un bouillon dans la même eau de mer qu'elles auront rendues en les ouvrant, égouttez-les, passez au tamis le plus clair de leur eau, mêlez-la avec du bouillon, beurre, persil, sel & poivre, faites-y bouillir vos huîtres cinq minutes, garnissez-en des coquilles avec l'eau dans laquelle elles auront cuit, saupoudrez-les de chapelure de pain & les dorez avec une pelle rouge.

Elles ſont plus ſaines de cette maniere que de les manger crues.

Huîtres au naturel.

Ouvrez ſix douzaines d'huîtres ; mettez dans un plat les deux douzaines les plus groſſes, & dans chacune d'elles vous mettrez la chair & l'eau de deux petites huîtres ; de ſorte qu'il y ait réellement trois huitres dans chaque coquille ; ſaupoudrez-les d'un peu de poivre concaſſé & de perſil haché menu, & les ſervez au naturel.

Elles ſont agréables, mais d'une digeſtion difficile.

Huîtres aux fines herbes.

Faites-les revenir en caſſerole dans du beurre, fines herbes hachées menu, ſel, poivre & jus de poiſſon ;

faites-les cuire à petit feu & en garnissez ensuite des coquilles d'argent, ou des papiers pliés en moule à biscuits; panez-les légérement & leur faites prendre belle couleur au four.

Entremêts recherché, quoique malsain & peu succulent.

Huîtres aux beignets.

Faites-les blanchir comme ci-devant, mariner avec eau, vinaigre, sel, persil haché & oignons blancs coupés par tranches, ressuyez-les bien entre deux serviettes, trempez-les dans une pâte à bierre & les faites frire de belle couleur.

Elles sont très-pesantes à l'estomac & ne donnent pas de bons sucs.

Crables & Houmards.

Les houmards & les crables se cui-

ſent à l'eau, ſel, avec l'aſſaiſonnement ordinaire pour les écreviſſes; on leur ôte les petites pattes & on les ſert au naturel, tout froid, ou bien on leur enleve toute leur coquille, on découpe leur chair par filets ou par tranches, & on les ſert accompagnés de telle ſauce que l'on veut.

Anchois farcis.

Refendez-les en deux, lavez-les & en ſéparez la groſſe arrête, remplacez-la avec une farce fine & bien liée; trempez-les dans une pâte fine & les faites frire de belle couleur.

Anchois aux allumettes.

Deſſalez, lavez & nettoyez de beaux anchois, ſéparez les en gros filets que vous ferez tremper dans du vin blanc, égouttez-les, trempez-les

dans une omelette, panez-les de mie de pain & les faites frire.

Anchois en canapé.

Faites frire dans de l'huile bouillante des rôties de pain légérement grillées; faites bouillir en casserole un demi-verre de jus de poisson avec beurre, persil, sel & poivre; garnissez le dessus de vos tranches avec de beaux filets d'anchois bien nettoyés, & les arrosez ensuite avec le jus de poisson aux fines herbes reservé en casserole.

Entremêts très-appétissant.

Salade aux Anchois.

Elle se compose ordinairement avec jeunes laitues, romaines, œufs durs coupés par tranches, fines herbes & garnitures hachées, & une douzaine

d'anchois nettoyés & coupés par filets; on la garnit de sel, poivre, huile & vinaigre.

Elles sont excellentes & recherchées.

CHAPITRE IX.

Entremêts composés de Crêmes de Gelées & Blanc-Mangers.

Crême vierge.

FAITES bouillir une pinte de lait avec du sucre & une chopine de crême, faites-la réduire à cinq demi-septiers, mettez y infuser quelques restes de citron; quand elle est seulement tiede, délayez-y huit jaunes d'œufs, passez-la au tamis & la faites cuire au bain-ma-

rie en la tournant toujours, dressez-la dans un plat.

Fouettez ensuite les blancs d'œufs que vous avez séparés de vos jaunes, fouettez-les bien en mousse avec un petit balai propre à cette opération; quand votre crême est bien prise partout, dressez vos blancs d'œufs à la neige en forme de dôme au-dessus, saupoudrez-le de sucre rapé & en glacez la superficie avec une pelle rouge. Entremêts sain, délicat & d'une jolie apparence.

Crême aux œufs.

Prenez les jaunes de huit œufs frais, mettez-les dans une casserole, délayez-les avec chôpine de bonne crême, ajoutez-y sucre en poudre, de la rapure d'écorce de citron & la mettez sur le feu, tournez-la sans dis-

continuer, & lorſqu'elle ſera priſe vous la verſerez dans un plat.

Elle ſera ſimple & moëlleuſe.

Crême à l'eau.

Rapez de l'écorce de citron & du ſucre que vous ferez bouillir dans une pinte d'eau, délayez-y douze jaunes d'œufs paſſés au tamis ou dans une ſerviette blanche, & les faites cuire au bain-marie.

Entremêts froid, très-ſain pour ceux qui craignent le lait.

Crême à l'Allemande.

Prenez une pinte de vin du Rhin, faites-y fondre du ſucre & un peu de canelle en branche & laiſſez bouillir le tout demi-heure, délayez-y huit jaunes d'œufs paſſés au tamis, & faites cuire au bain-marie.

Saine, fortifiante, mais échauffante.

Crême au caffé.

Prenez trois chopines de crême froide dans laquelle vous mettrez du sucre & deux cuillerées de caffé en poudre, faites-les bouillir pendant demi-heure, laissez reposer, délayez-y huit jaunes d'œufs passés au tamis, & faites cuire au bain-marie ou sur un feu doux en la tournant toujours.

Délicate & saine

Crême au chocolat.

Choisissez du bon chocolat de santé, mettez-le à froid dans une pinte de lait avec demi-septier de crême douce, délayez huit ou dix jaunes d'œufs avec un peu de lait, passez-les à l'étamine & les mélangez avec votre chocolat au lait, faites prendre

ſur un feu doux en tournant toujours du même ſens.

Crême aux piſtaches.

Faites bouillir moitié lait & moitié crême, dans laquelle vous aurez mis du ſucre & quelques zeſtes de citron, ſortez-le du feu & vous en ſervez à délayer huit jaunes d'œufs avec un quarteron de piſtaches pilées très-fin, laiſſez le tout infuſer un quart-d'heure, paſſez-le au tamis, faite-le prendre au bain-marie.

Délicieuſe & ſaine.

Crême aux amandes.

Echaudez & pilez bien menu deux onces d'amandes douces & cinq ou ſix amandes ameres, délayez-les dans du lait que vous aurez auparavant fait bouillir avec du ſucre & du ci-

tron; ajoutez-y ſix jaunes d'œufs détrempés avec la même crême, paſſez au tamis & la faites cuire à feu doux en la tournant ſans ceſſe juſqu'à ce qu'elle ſoit priſe.

Rafraîchiſſante & très-ſaine.

Crême au laurier.

Elle ſe fait comme celle aux amandes, avec la différence qu'au lieu d'y employer des amandes pilées, on y met ſeulement deux feuilles de laurier à larges feuilles, qui lui donne exactement le même goût & le même parfum que les amandes de Provence.

Crême au thé.

Prenez du bon thé verd & en faites infuſer deux gros dans une chopine de lait que vous verſerez bien bouillant ſur votre thé, couvrez-la

théyere, & lorſqu'il aura infuſé un quart-d'heure, écoulez le lait qui en aura pris tous les ſucs & le parfum, mélangez-le avec un demi-ſeptier de bonne crême, délayez-y ſix jaunes d'œufs, paſſez le tout au tamis & faites cuire au bain-marie ou ſur un feu doux.

Elle eſt douce, ſtomachique & d'une digeſtion facile.

Crême au caramel.

Faites réduire du ſucre en caramel foncé ; délayez-le avec une goutte de lait bouillant, & lorſqu'il ſera d'un brun très-foncé, délayez-y huit jaunes d'œufs paſſés au travers d'un linge double ; ajoutez-y un morceau de ſucre & la faites cuire en la tournant ſans ceſſe.

Etant priſe, verſez-la dans un plat, couvrez-la de ſucre en poudre

& brûlez-la avec une pelle qui soit bien rouge.

Saine, agréable, mais échauffante

Crême à la neige.

Faites bouillir une pinte de bonne crême, saupoudrez-la de sucre & y ajoutez citron & un peu de coriandre en poudre; délayez-y des jaunes d'œufs & les finissez à l'ordinaire.

Fouettez ensuite six blancs d'œufs avec un demi-septier de crême double & quelques rapures de citron, & lorsqu'ils seront bien montés en mousse, vous en couvrirez la crême au citron ci-dessus, en maniere de neige.

Crême à l'Angloise.

Faites cuire à la coque quatre douzaines d'œufs frais, de maniere qu'ils soient tous en lait; cassez-les & ver-

ſez dans une caſſerole tout le lait qu'ils auront rendu, en n'y laiſſant aucun des jaunes, ſaupoudrez-les de ſucre, délayez-y ſix jaunes d'œufs frais; paſſez au tamis & les faites cuire au bain-marie.

Délicieux & très-ſains.

Crême au ris.

Délayez de la fleur de ris dans du bon lait chaud avec ſix jaunes d'œufs & du ſucre; paſſez au tamis, faites cuire à feu doux & ſervez chaud.

Excellente pour des convaleſcents.

Crême fouettée.

Mettez trois ou quatre blancs d'œufs dans une chopine de crême double que vous aurez fait bouillir un quart-d'heure auparavant; fouettez bien le tout enſemble avec un balai de boul-

leau, & le dressez dans un saladier avec de la crême douce autour.

Maniere simple de composer sur le champ une crême agréable & des plus salutaires.

Crême de volaille.

Prenez les blancs d'une volaille cuite à la broche & les pilez avec un quarteron d'amandes douces; détrempez cette pâte avec huit jaunes d'œufs, & la délayez avec un demi-septier de crême; passez le tout à l'étamine & le faites cuire au bain-marie.

Nourrissante, fortifiante & saine.

Crême à la Cardinal.

Pilez les coquilles d'une trentaine d'écrevisses qui auront auparavant été cuites à l'eau; jettez ces coques pilées

dans du beurre & marinez le tout ensemble pour lui faire prendre couleur vermeille; verſez ſur le tout une pinte de lait ou de crême que vous aurez fait bouillir avant avec un peu de ſucre; faites bouillir le tout enſemble un quart-d'heure; paſſez trois fois à l'étamine, & le faites prendre en y mettant deux géſiers de poulèts hachés & bouillis dedans pendant cinq minutes.

Elle doit être rouge comme des écreviſſes; elle eſt rafraîchiſſante & ſaine.

Crême de toutes ſortes de fleurs.

Prenez roſes, violettes, jaſmin, fleurs d'orange, œillets, & une ſeule ou pluſieurs de ces fleurs; pilez les en les arroſant avec un peu de lait chaud, & en exprimez bien les ſucs au travers d'une ſerviette blanche;

mêlez-en la ſubſtance dans une pinte de crême qui aura bien bouilli ; ajoutez-y deux pincées de ſalep en poudre, ou à défaut, ſix jaunes d'œufs bien délayés & du ſucre ; paſſez le tout au tamis, verſez dans le plat qui doit ſe ſervir, placez-le ſur des cendres chaudes, recouvrez-le d'un autre plat avec un peu de braiſe deſſus, & l'y laiſſez juſqu'à ce qu'elle ſoit aſſez épaiſſe ; mettez-la au frais.

Elles ſont parfumées, délicates & très-ſaines ; on peut y employer toutes les fleurs & plantes odorantes que l'on voudra.

Blanc-manger maigre.

Prenez des écailles, arrêtes, têtes & nageoires de poiſſon, hachez-les groſſiérement & les faites bouillir quatre heures dans deux pintes d'eau juſqu'à réduction d'une ; paſſez votre

gelée au tamis, & la verſez dans une caſſerole avec ſucre, citron coupé par zeſtes, le jus de la moitié d'un citron & un verre de vin blanc; ajoutez-y quatre blancs d'œufs fouettés pour la bien clarifier; faites bouillir un quart-d'heure, & la paſſerez au travers d'une ſerviette en double, en la laiſſant écouler goutte à goutte.

Rempliſſez-en des petits pôts à crême & les laiſſez ſe prendre en lieu frais.

Entremêts agréable & aſſez ſain.

Il y a bien des cuiſiniers qui compoſent le blanc-manger avec de la colle de poiſſon ou du parchemin déchiré, ſoumis à une longue ébullition; mais comme il entre des matieres corroſives & de la chaux dans la fabrication des parchemins & de la colle, nous les croyons mal-faiſans, composés avec ces matériaux.

Gelée de corne de cerf, &c.

Rapez de la corne de cerf environ une petite poignée, faites-la cuire cinq heures dans une pinte & demie d'eau bouillante, & finissez votre gelée comme un blanc-manger au maigre.

Au lieu de citron, on peut y incorporer un lait d'amandes ; elle sera très-délicate & saine.

Quant aux autres especes de blanc-manger, on en trouvera le tableau dans le chapitre des gelées animales de la premiere partie de cet ouvrage.



CHAPITRE X.

Entremêts composés des différentes especes d'Omelettes.

Omelette à l'oignon.

PASSEZ sur le feu des oignons blancs coupés par tranches; étant presque cuits, mouillez-les de crême, sel, poivre & muscade; mélangez-les à une demi-douzaine d'œufs, fouettez bien le tout ensemble, & la faites cuire à la poële, dans l'huile ou beurre fondu.

Omelette au naturel.

Prenez huit ou dix œufs frais,

cassez-les dans une terrine ; ajoutez-y sel, poivre & une cuillerée d'eau froide ; fouettez bien le tout ensemble avec un balai de boulleau qui doit toujours être consacré à cette opération.

Dans le temps que vous fouettez vos œufs, faites fondre du bon beurre à la poële, & lorsqu'il est presque bouillant jettez-y vos œufs battus avec l'écumoire ; ramassez-en les bords pour qu'ils ne soient pas baveux ; étant cuite, redoublez-la pour lui donner une plus belle apparence, & la servez très-chaude & de belle couleur dorée.

Elle sera simple & salutaire

Omelette farcie.

Faites votre omelette comme ci-dessus, mais avant de la redoubler, vous la couvrirez en dedans avec une

arce d'oseille ; doublez-la avant de la sortir de la poële ; de maniere que la farce ne s'apperçoive pas, & avec des blancs d'œufs luttez-en les bords ; servez chaude.

Elle est délicate & saine ; on peut y employer toutes sortes de farces.

Omelettes aux asperges.

Assaisonnez & fouettez à l'ordinaire une douzaine d'œufs frais ; faites blanchir de petites asperges, coupez-les en maniere de petits pois, & en composez un petit ragoût en casserole, dans du beurre fondu & de la crême ; faites cuire vos œufs à la poële en maniere d'omelette, & lorsqu'elle commencera à se prendre, vous y mélangerez vos pointes d'asperges ; le tout cuit à point, redoublez-la & la servez très chaude.

Elle est excellente.

Omelette aux anchois.

Lavez & deſſalez une douzaine d'anchois de Provence en les faiſant tremper un quart-d'heure dans de l'eau froide, coupez-les en filets & en garniſſez de petites tranches de pain rôties que vous aurez paſſées un inſtant à la poële dans de l'huile bouillante pour les nourrir.

Caſſez une douzaine d'œufs frais, aſſaiſonnez-les & les battez longtemps; faites chauffer de l'huile d'olive à la poële, & lorſqu'elle commencera à bouillir, vous y verſerez la moitié de vos œufs pour en former une omelette qui ſoit mince; dreſſez-la ſur un plat, rangez-y deſſus vos rôties aux anchois; du reſte de vos œufs, formez-en une ſeconde omelette comme la premiere, recouvrez-

en

en vos rôties & arrosez le tout d'une sauce qnelconque.

Elles sont très-appétissantes, mais peu salutaires.

Omelette à la crême.

Nettoyez & lavez des morilles; hachez-les & faites-les revenir dans du beurre fondu & les mouillez avec de la crême, sel & poivre, liez-les avec deux jaunes d'œufs.

Fouettez à l'ordinaire une douzaine d'œufs; mélangez-y un peu de votre hachis de morilles, & les faites cuire à la poële d'une belle couleur; prenez-la & la masquez avec le reste de votre hachis de morilles que vous verserez dessus.

Délicate & très-savoureuse.

Omelette aux écrevisses.

Faites cuire dans eau bouillante

quatre douzaines d'écreviſſes, épluchez-les de leurs coquilles & les faites piler en réſervant à part vos queues d'écreviſſes, pilez les coquilles avec un peu de beurre, pour en tirer un coulis rouge.

Caſſez une douzaine d'œufs, fouettez-les bien, aſſaiſonnez de ſel & de poivre, ajoutez-y vos queues d'écreviſſes avec un peu du coulis rouge que vous aurez tiré des coques; battez bien le tout enſemble, & finiſſez votre omelette à l'ordinaire.

Rafraîchiſſante & ſaine.

Omelette au ſalpiçon.

Fouettez une douzaine d'œufs frais & en faites cuire la moitié à la poële dans du beurre fondu, dreſſez-la ſur un plat; garniſſez-la d'un ſalpicon, de laitances, foies & filets de poiſſon; faites une ſeconde omelette du

reſte de vos œufs & en recouvrez votre ſalpicon, en l'arroſant de telle ſauce qu'il vous plaira.

Nourriſſante & ſaine.

Omelette à la jardiniere.

Compoſez un ragoût de toutes ſortes de légumes, herbages ou petit pois & feves, bien nourri, ſoit au gras ou au maigre, mettez-en la moitié avec une douzaine d'œufs; battez bien le tout enſemble & en compoſez une omelette à l'ordinaire; étant cuite & de belle couleur, maſquez-la avec le reſte de votre ragoût de légumes.

Etremêts agréable & ſain.

Omelette à l'Italienne.

Caſſez vos œufs, ajoutez-y ſel, poivre, perſil haché, crême & bonne huile d'olive; battez bien le tout &

quatre douzaines d'écrevisses, épluchez-les de leurs coquilles & les faites piler en réservant à part vos queues d'écrevisses, pilez les coquilles avec un peu de beurre, pour en tirer un coulis rouge.

Cassez une douzaine d'œufs, fouettez-les bien, assaisonnez de sel & de poivre, ajoutez-y vos queues d'écrevisses avec un peu du coulis rouge que vous aurez tiré des coques; battez bien le tout ensemble, & finissez votre omelette à l'ordinaire.

Rafraîchissante & saine.

Omelette au salpicon.

Fouettez une douzaine d'œufs frais & en faites cuire la moitié à la poële dans du beurre fondu, dressez-la sur un plat; garnissez-la d'un salpicon, de laitances, foies & filets de poisson; faites une seconde omelette du

reſte de vos œufs & en recouvrez votre ſalpicon, en l'arroſant de telle ſauce qu'il vous plaira.

Nourriſſante & ſaine.

Omelette à la jardiniere.

Compoſez un ragoût de toutes ſortes de légumes, herbages ou petit pois & feves, bien nourri, ſoit au gras ou au maigre, mettez-en la moitié avec une douzaine d'œufs; battez bien le tout enſemble & en compoſez une omelette à l'ordinaire; étant cuite & de belle couleur, maſquez-la avec le reſte de votre ragoût de légumes.

Etremêts agréable & ſain.

Omelette à l'Italienne.

Caſſez vos œufs, ajoutez-y ſel, poivre, perſil haché, crême & bonne huile d'olive; battez bien le tout &

en formez trois ou quatre omelettes minces qui ne soient pas trop séches; garnissez-les toutes avec des filets d'anchois; mettez-les les unes sur les autres; laissez-les réfroidir; battez deux œufs frais, trempez-y vos omelettes, luttez-les toutes ensemble, panez-les & les faites-frire de belle couleur; masquez-les d'une sauce, ou les servez sans sauce.

Entremêts agréable, mais lourd, indigeste & peu succulent.

Omelette glacée.

Fouettez des œufs frais, ajoutez-y sel, écorce de citron confit, macarons pilés; battez le tout ensemble; faites la cuire d'un beau blond & la poudrez de sucre.

Délicate & saine.

Omelette soufflée.

Délayez au fond d'une casserole deux pincées de crême de ris avec un grand verre de lait & six jaunes d'œufs, du beurre, du sel & un peu de sucre; tournez-le sur le feu, jusqu'à ce que le tout bouille, sortez-le du feu; ajoutez à cela six jaunes d'œufs, les blancs de douze bien fouettés, deux macarons pilés avec de l'écorce de citron confit; battez bien vigoureusement le tout ensemble; faites fondre du beurre dans une casserole, versez-y dedans votre omelette, & la faites cuire au four; étant cuite d'une belle couleur dorée, versez-la sur le plat & la servez glacée.

Elle est délicieuse & salutaire.

N. B. on compose avec toutes sortes d'objets alimentaires des omelettes auxquelles on donne le nom

des productions qui sont entrées dans leur composition.

CHAPITRE XI.

Des œufs en Entremêts.

Œufs brouillés.

Faites fondre en casserole du beurre frais, cassez-y huit jaunes d'œufs & quatre blancs seulement; ôtez-en soigneusement les germes, mettez-y un anchois lavé & bien pilé, sel, poivre & un peu de muscade; tournez-les sur le feu, jusqu'à ce qu'ils soient pris moëlleux également partout, & les servez chaudement; ils ne doivent pas être trop cuits.

Entremêts délicat & sain.

Œufs brouillés aux légumes.

Composez un ragoût bien nourri avec des légumes hachées, tels que cardons, chicorées, asperges, culs d'artichauts, &c., &c.; cassez dedans une douzaine d'œufs, brouillez-les sur le feu à mesure qu'ils cuisent, & les tenez à une consistance moëlleuse.

Ils sont salutaires & restaurants.

Œufs à la bonne femme.

Prenez une douzaine d'œufs, faites leur un petit trou au sommet pour les vider dans une casserole & les réduire en œufs brouillés dans une sauce blanche ou un jus de poisson; lorsqu'ils seront bien cuits, remplissez-en vos coquilles & les servez comme pour les manger à la mouillette.

Œufs en allumettes.

Caſſez une douzaine d'œufs ; ôtez-en les germes, delayez-les avec un demi-verre d'eau, aſſaiſonnez-les légerement & les faites cuire dans une tourtiere frottée de beurre juſqu'à ce qu'ils ſoient durs.

Sortez-les de la tourtiere & les coupez en filets ; faites-les mariner un quart-d'heure dans du vin d'Eſpagne, & un peu de ſucre ; égouttez-les, trempez-les dans une pâte & les faites frire dans de l'huile d'olive ; glacez-les avec du ſucre en poudre ſur lequel vous paſſerez la pelle rouge.

Ils ſont croquants, agréables, mais peu ſalutaires.

Œufs au jus maigre.

Exprimez à la preſſe ou au travers

d'un torchon neuf tout le jus de deux ou trois poissons rôtis à petit feu ; cassez dans ce jus une douzaine d'œufs & les faites cuire dans un plat sans autre assaisonnement que sel, poivre & muscade.

Délicieux & sains.

Œufs à la sauce.

On peut en général faire accommoder des œufs de la même maniere que les œufs au jus maigre, en les faisant cuire dans toutes les sauces grasses ou maigres que l'on veut ; ou bien, on fait chauffer les sauces qui sont délicates & on y range tout au tour une douzaine d'œufs pochés à l'eau.

Voyez le livre des sauces maigres.

Œufs à l'Italienne.

Cassez sept à huit œufs en casserole

& y ajoutez le jus d'un citron, un demi-verre d'eau, du sucre & un peu de sel ; tournez-les sur le feu comme des œufs brouillés ; étant cuits dressez-les s r un plat, saupoudrez-les de sucre rapé & les glacez avec une pelle rouge.

Ils sonts délicats, très-sains & rafraîchissants dans des climats chauds.

Œufs aux pistaches.

Délayez en casserole un peu de fleur de farine avec de la crême, de l'écorce de citron rapée, six œufs frais, un morceau de sucre & des pistaches pilées très-fin délayez le tout ensemble, mettez-le dans le plat destiné à être servi, faites-les cuire à petit feu, remuez les toujours, & quand ils seront brouillés ôtez les du feu, saupoudrez-les de sucre rapé & les glacez avec la pelle rouge.

Restaurants, délicieux & salutaires.

Œufs au lait.

Faites bouillir un verre de lait au fond d'un plat; cassez-y une demi-douzaine d'œufs frais; saupoudrez de sucre & les faites cuire à petit feu; si on veut les parfumer, on peut y ajouter quelque fleur d'orange, ou zestes de citron, ou bien des amandes pilées.

Ils sont simples & délicats.

Œufs en pain.

Faites tremper la mie d'un pain mollet dans du lait ou de la crême bien chaud pendant une heure; passez-la dans la passoire pour en tirer une crême ou purée; ajoutez-y sucre, citron confit pilé, huit jaunes d'œufs & deux ou trois biscuits d'un sol;

frottez de beurre une casserole ; versez-y votre appareil ; faites-les cuire au four & les versez sur un plat.

Très-délicats & apparents.

Pain de pistaches.

Les pains aux œufs & aux amandes ou aux pistaches se font de la même maniere que le précédent, en y ajoutant ou des amandes douces pilées & humectées avec du lait ou des pistaches pilées.

Œufs en cloches.

Composez le même appareil que pour les œufs en pain ou aux pistaches ; frottez des verres avec du beurre, remplissez-les de cette pâte & les faites cuire au four doux, ils s'éleve-

ront en forme de cloches; poudrez-les de ſucre & ſervez froid.

Œufs à l'eau.

Faites bouillir de l'écorce de citron verd, une pincée de coriandre & trois onces de ſucre dans une pinte d'eau pendant demi-heure; Délayez-y huit jaunes d'œufs dont vous aurez ôté tous les germes; paſſez le tout au tamis & les faites prendre au bain-marie dans le même plat où ils doivent être ſervis.

Délicieux & très-ſains.

Œufs au caramel.

Prenez deux douzaines d'œufs frais, faites-les cuire durcis, ſéparez-en les jaunes, écraſez-les en caſſerole avec du ſucre en poudre, trois biſcuits d'amandes & demi-verre de

crême douce ; composez du tout une pâte un peu ferme, formez-en de petits œufs & les trempez dans du caramel fini d'un beau brun.

Œufs en filagramme.

Prenez chopine de vin blanc & demi-livre de sucre royal ; composez-en un sirop bien clarifié avec un blanc d'œuf.

Battez bien huit œufs frais & les versez dans votre sirop, en les faisant passer au travers d'une passoire, afin qu'en s'écoulant par les petits trous, ils y tombent en filagramme & se cuisent subitement dans le sirop bouillant qui les reçoit ; égouttez-les & les servez chauds ou froids.

Ils sont délicats & apparents.

Observations.

Il existe encore mille manieres de

préparer les œufs en entremêts gras ou maigres, soit en les mélangeant à toutes sortes de légumes & de sucreries ou de laitages, soit en les assimilant à beaucoup de sauces & d'autres productions plus ou moins délicates; c'est à l'art du cuisinier ou de l'amateur à les combiner à son gré, en préférant les mélanges simples & apparents qui réunissent la délicatesse, le coup-d'œil & la salubrité.

Ces sortes d'entremêts prennent alors le nom des productions qui ont été employées à leur composition.

CHAPITRE XII.

Des Entremêts en Pâtisserie maigre.

LES productions multipliées de la patisserie moderne offrent une quantité innombrable d'entremêts en maigre qui sont très-recherchés & en usage sur les tables les mieux servies ; telles sont les tourtes aux amandes, aux groseilles, à la franchipane, aux pêches, mirabelles, abricots, pommes, poires, pistaches, cerises, à la crême & à toutes sortes de fruits ; les petits choux, cartouches, jacobines, les pains de Savoie, génoises, darioles, cannelons, ramequins, & petits gâteaux feuilletés ou

garnis de fruits confits, les gauffres à la crême, talmoufes, méringues; &c., &c., &c.

Mais comme la compofition, les préparations, la coction & la direction de tous ces ouvrages de pâtifferie exigent beaucoup de foins & quelques connoiffances ou principes préliminaires pour y réuffir, nous les avons tous réunis dans deux volumes féparés intitulés la *Pâtifferie de Santé* (1). On trouvera dans cet ouvrage les plans les plus réguliers & les moins difpendieux pour conftruire un four de pâtiffier & fe procurer les petits inftrumens qui lui font effentiellement néceffaires; le choix le plus judicieux de tous les matériaux employés dans les productions innombrables de la pâtifferie; & les moyens fûrs & faciles d'en faire l'emploi pour créer une in-

(1) Cet ouvrage fe trouve chez le même Libraire.

finité de mêts délicieux, ſucculents & agréables dont on enrichit nos tables.

Comme ces volumes ſéparés font partie eſſentielle de l'ouvrage de la *Cuiſine de Santé*, nous y renvoyons les artiſtes & les amateurs, ayant éprouvé par des expériences réitérées, qu'avec les ſoins que nous y avons annoncés, les perſonnes les moins verſées dans cet art réuſſiront avec ſuccès à ſe procurer une foule d'entrées, d'hors-d'œuvres & d'entremêts délicieux, compoſés de la maniere la plus favorable à tous les tempéramens, & aux conſtitutions même les plus délicates.

Fin du troiſieme & dernier Volume.

TABLE DES CHAPITRES CONTENUS EN CE VOLUME.

LIVRE IX.

Des pieces de Rôt.

LIVRE X.

Des Entremêts chauds & froids en Gras.

LIVRE XI.

Des Bouillons & Potages maigres.

LIVRE XII.

Des Sauces & Entrées en maigre.

LIVRE XIII.

Des Hors-d'œuvres maigres.

LIVRE XIV.

Des Pieces de Rôt en Maigre.

LIVRE XV.

Des Entremêts en Maigre.

Fin de la Table du troisieme & dernier Volume.

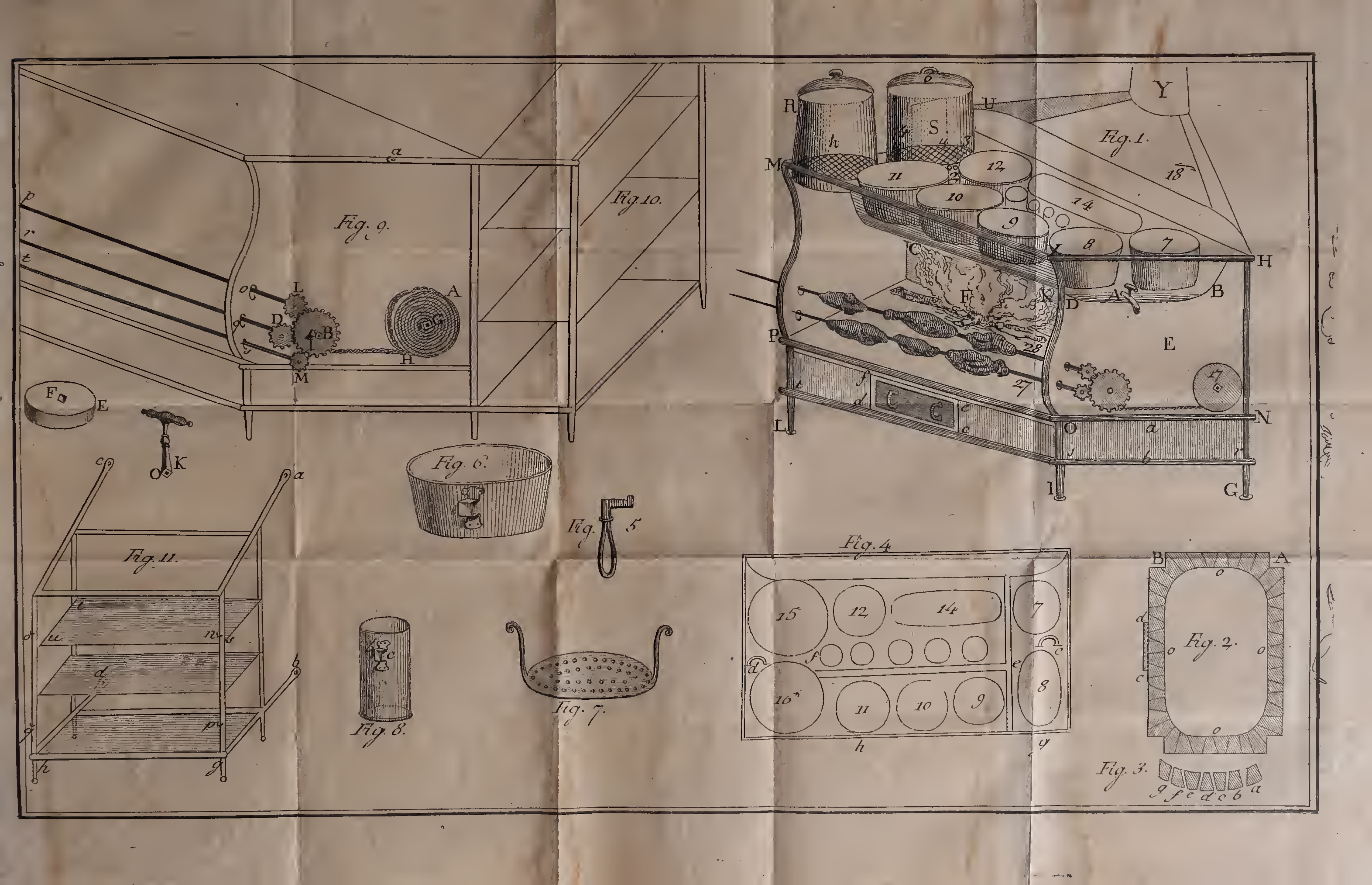


Fig. 9.
Fig. 10.
Fig. 1.
Fig. 6.
Fig. 5.
Fig. 11.
Fig. 8.
Fig. 7.
Fig. 4.
Fig. 2.
Fig. 3.